



Rezept von **Joyce3101**
am 26.11.2013

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

Himbeer-Kulleraugen

Menüart: **Kaffeetafel**
Herkunft: **Deutschland**
Anlass: **Weihnachten**
Zubereitungsart: **Backen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 40 Min.**
Stichworte: **Himbeer, Keks, Gebäck**

Zutaten für 35 Portionen

für Himbeer Kulleraugen

250 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Zucker
1 TL Vanille-Aromapulver
1 TL geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
2 Stück Eigelb (Grösse M)
1 EL Honig
150 g Margarine
1 Stück Eiweiß (Größe M)
100 g gehackte Mandeln
1 Becher Himbeergelee oder andere Geschmacksrichtung

Zubereitung

Mehl und Backpulver auf eine Fläche sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillearoma, geriebene Zitrone, Salz, Eigelb und Honig hineingeben und verkneten. Danach die Margarine in Flocken hinzugeben und einen Teig daraus kneten.

60 Minuten kühl lagern.

Danach den Teig durchkneten und in daumendicke Röllchen rollen. Wallnussgroße Stücke abschneiden (kann man aber auch variieren, je nach Wunsch der Größe) und zu einer Kugel formen. Diese dann leicht andrücken und mit einer Seite erst ins Eiweiß tauchen und dann in die Mandeln.

Danach auf dem Backblech eine Mulde in den Keks machen (ich drücke einfach mit dem Zeigefinger rein) und das Gelee mit dem

Stiel einer Teelöffels reinfüllen.

Im Ofen bei 200 ° ca. 10-15min backen.