

Vogels Küche

Kulleraugen mit Johannisbeergelee

Kulleraugen mit Johannisbeergelee

2006-11-23 21:29:08

Eine gute Möglichkeit, das letzte noch verbliebene Glas des selbst gemachten Johannisbeergelees aus dem Sommer zu verarbeiten. Natürlich kann man aber auch ein anderes, nicht zu süßes Fruchtgelee für diese leckeren Weihnachtsplätzchen verwenden.



Grundmenge (ergibt je nach Größe etwa 50 bis 60 Plätzchen):

300 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eigelb
150 g Honig
250 g Butter
1 Prise Salz
1 kleines Glas Johannisbeergelee

1| Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und mit den Mandeln sowie Salz und Vanillezucker vermischen. Eine Mulde eindrücken und das Eigelb und den Honig hineingeben. Butter in Flocken darauf setzen.

Jetzt alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen in Folie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.



2| Teig zu einer Rolle formen und von dieser kleine Stücke abschneiden. Teigstücke zu Kugeln formen, mit dem Stiel eines Kochlöffels kleine Vertiefungen hineindrücken und diese mit Gelee füllen. Dazu verwendet man am besten eine kleine Folietüte als Spritzbeutel, indem eine Ecke abgeschnitten wird.



Vogels Küche

Kulleraugen mit Johannisbeergelee

3| Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 180 Grad ca. 15 bis 20 Minuten backen. Die Kulleraugen sollen dabei nicht braun werden. Auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter zum Auskühlen geben.