

Backrezept Ochsenaugen

Du brauchst:

- 220 g Mehl
- 140 g kalte Butter
- 70 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 2 Eigelb
- 4-5 EL Marmelade
- Puderzucker



Mixer mit Schneebesen und Knethaken
Frischhaltefolie ca. 40 cm lang
Messer und Schneidebrett
Kochlöffel-Stiel oder ähnliches
Spritztüte oder Gefrierbeutel und Schere
Kleines Sieb

Und so geht es:



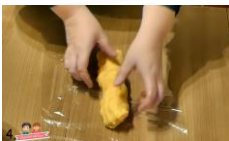
1. Du gibst die Butter, den Zucker und den Vanillezucker in eine Rührschüssel und rührst das für ca. 2 Minuten schön cremig.



2. Dann fügst du noch die beiden Eigelbe dazu und rührst noch einmal für ca. 2 Minuten.



3. Jetzt musst du Knethaken an deine Maschine machen und den Teig kneten, dabei immer wieder eine kleine Portion von dem Mehl hinzutun.



4. Wenn du einen glatten Teig hast, knetest du den Teig nochmal mit der Hand gut durch und formst ihn zu einer dicken Rolle.



5. Die Rolle legst du in die Mitte der Frischhaltefolie und drückst sie mit den Händen platt (ca. 2cm dick). Dann klappst du die Ränder der Folie über den Teig und legst ihn in den Kühlschrank.



6. Nach einer Stunde den Teig auspacken, auf ein Schneidebrett legen und ca. 2x2cm große Würfel schneiden



7. Die Würfel werden jetzt zu Kugeln geformt und auf das Backblech getan.



8. In die Mitte jeder Kugel drückst du jetzt eine Mulde



9. In die Mulde wird – am besten mit einem Spritzbeutel – die Marmelade eingefüllt.



10. Das Blech tust du jetzt auf die mittlere Schiene im Backofen und backst die Ochsenaugen bei 150-180 Grad ca. 15 Minuten lang.



11. Wenn die Plätzchen abgekühlt sind, schiebst du sie in die Mitte vom Blech und streust Puderzucker darüber.



JESUS-LIEBT-KINDER.de

DAS TEAM VON
JESUS-LIEBT-KINDER.DE

WÜNSCHT GUTEN APPETIT! :-)