



3. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Engels-Augen (für ca. 60 Stück)

Zutaten:

70 g Butter
60 g Butterschmalz
60 g Zucker
¼ unbehandelte Zitrone
1 Ei
180 g Mehl
25 g Paniermehl
75 g Gelee oder Konfitüre

Zubereitung:

Weiche Butter, weiches Butterschmalz und Zucker schaumig rühren.
Abgeriebene Zitronenschale und Ei untermischen.
Mehl und Paniermehl mischen und unter den Teig rühren.
Teig zu kleinen Kugeln formen
und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
In die Mitte der Teigkugeln mit einem Kochlöffelstiel
kleine Mulden drücken und mit Konfitüre oder Gelee füllen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C)
in etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Leonie Normann, Grundschule Dotzlar