

"Je länger - je lieber" von C. Marreck, Rotenburg/Wümme



80 g Butter

80 g zerlassene Butter

85 g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

2 Eigelb

250 g Mehl

3 El Sauerkirschkonfitüre

etwas Zuckerwasser

Butter mit der zerlassenen, ausgekühlten Butter, dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren.

Nach und nach die Eigelb daruntergeben und zum Schluß das Mehl einarbeiten.

Aus dem fertigen kleine Kugeln formen und diese auf ein Backblech setzen. In die Mitte jeder Kugel eine kleine Vertiefung eindrücken und diese mit Marmelade füllen.

Den Rand mit Zuckerwasser bestreichen.

Bei ca. 180°C U-/Oberhitze etwa 20 min backen.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.