

ERDBEER-KÜSSCHEN



Zutaten:

250 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
100 g **ENERGY 32** Neutral
1 Päckchen Vanillezucker
Salz
3 Eigelb
150 g Butter
1 Eiweiß
50 g gehackte Mandeln
Erdbeermarmelade

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf ein Backbrett geben. **ENERGY 32** und Vanillezucker und eine Prise Salz hinzufügen. Eier trennen und ein Eigelb zum Mehl geben, das Eiweiß aufbewahren. Die Butter in kleine Stückchen schneiden und ebenfalls hinzugeben. Den Mürbeteig durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht und diesen anschließend abgedeckt für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf genügend Abstand zwischen den Kugeln achten. In die Mitte von jeder Kugel mit einem Kochlöffelstiel eine kleine Mulde drücken. Den oberen Rand der Teigkugeln in Eiweiß tauchen und anschließend in die gehackten Mandeln. In die Mulden Erdbeermarmelade füllen. Das Backrohr auf 160 Grad C° vorheizen und die Erdbeer-Küßchen 20-24 Minuten backen. Sie sollten noch hellbraun sein.