

Kirschen - Äuglein (Kekse)

Kategorien: Plätzchen, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

4	Gläser	Mehl (1 Glas = ca. 250 ml
3/4	Glas	Zucker
80	Gramm	Butter
2		Eier
4-5	geh. EL	Saure Sahne = ergibt ca. 150g
2		Flache Teelöffel Backpulver
1	Pack.	Citro-Back oder Zitronenbackaroma
		Fett für das Backblech oder Backtrennpapier
1	Glas	Zucker
2		Eiweisse (L)
		Kandierte Kirschen (L)

Anleitung:

Die Eier mit Butter und Zucker glatt rühren - dann Sahne, Zitronenaroma und Backpulver mit Mehl vermischt unterrühren. Den Teig verkneten, anschliessend auf ca. 0,5 cm ausrollen und nicht sehr grosse (s. Bild) Kreise ausstechen. Die 2 Eiweisse mit 1 Glas Zucker verrühren. Auf jedes Stück Teig eine Portion - oder Röschen von der Zucker-Eiweiss-Masse mit dem angefeuchteten Teelöffel oder Dekor-Tülle plazieren.

In die Mitte je eine Kirsche legen, leicht eindrücken. Backen: 160 - 170 °C, vorgeheizt, ca. 12 - 15 Minuten.