

# Kulleraugen

Kategorien: Plätzchen, Gebäck, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

425	Gramm	Mehl
75	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Geriebene Zitronenschale
4		Eigelb
325	Gramm	Butter; oder Margarine
1	klein.	Glas Johannisbeergelee
		Puderzucker; zum Bestäuben
		Backtrennpapier; zum
		Unterlegen

## Anleitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, und den Zucker gleichmässig darüber streuen. Den Vanillezucker und die Zitronenschale darüber geben. Eine Mulde eindrücken, und das Eigelb hineingeben. Die Butter oder Margarine in Flöckchen darauf setzen, und die Zutaten mit bemehlten Händen von aussen nach innen schnell zu einer kompakten Masse verarbeiten. Den Teig in ein feuchtes Kuchentuch wickeln, im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, und runde Plätzchen ausstechen. In die Hälfte der Plätzchen mit einem Fingerhut ein Loch einstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech setzen und im auf 180-200 Grad vorgeheizten Backofen 8 - 10 Minuten backen. Die Plätzchen mit Loch noch warm mit Puderzucker bestäuben und die ganzen Plätzchen mit dem Johannisbeergelee bestreichen. Die Plätzchen zusammensetzen, vollständig abtrocknen und erkalten lassen. Zum weiteren Verzehr bereitstellen.