

## Amarena - Kugeln im Zitronenteig

Kategorien: Plätzchen, Eigen, Früchte, Teig, Test

Zutaten für: 1 Rezept

Zitronenmürbeteig siehe Rezepte  
Amarenakirschen selbstgemacht ?  
Streumaterial  
Puderzucker

### Anleitung:

Aus Zitronenmürbteig ca. 4 cm Durchmesser Plätzchen ausstechen gut abgetropfte Amarenakirschen auflegen und in den Mürbteig zur Kugel einrollen. In leicht schaumig geschlagenes Eiweiß wie zum panieren kurz einlegen, dann in geh. Mandeln oder Kokosflocken, Haferflocken, Hagelzucker oder Natur und nach dem backen in Puderzucker rollen.