

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Kulleraugen

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

---

### Für Den Teig

200 g Mehl	1	Becher Vanille-Zucker
150 g Zucker	1	Becher Dr. Ötker Finesse
1 Eigelb	150 g	Zitrone
1 Msp. Backpulver		Butter oder Margarine

### Außerdem

1 Eiweiß	50 g	Hagelzucker
Mehl zum ausrollen		Oder
20 Belegkirschen, circa		Kokosflocken

---

Alle Teigzutaten verkneten und 30 Minuten zu einer Kugel gerollt und in Folie gehüllt kalt stellen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und Kreise von ca. 3 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte jeweils eine halbierte Belegkirsche legen, den Rand mit Eiweiß bepinseln und Hagelzucker oder Kokosflocken bestreuen.

Backzeit: etwa 10 Minuten Strom: etwa 200 °C (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt) Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)