

Glutenfreie Kulleraugen

ca. 50 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Backblech (30 x 35 cm)

Glutenfreier Mandel-Mürbteig:

150 g glutenfreies Mehl

50 g Zucker

1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter

100 g geröstete, geriebene Mandeln

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Fix

Zartbitter

Füllung:

5 EL schwarze Ribisel-Marmelade

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Fix

Zartbitter

Wie backe ich glutenfreie Kulleraugen?:

1 Glutenfreier Mürbteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanille Extrakt, Salz, Ei und Butter dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Mandeln und geriebene Kuvertüre kurz unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Kugeln rollen:

Vom Teig haselnussgroße Portionen abstechen, zu Kugeln rollen und mit Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel mittig Mulden eindrücken.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: 12 - 16 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Kulleraugen wiederholen.



3 Füllung:

Die Konfitüre unter Rühren 1-mal aufkochen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und die Vertiefungen der Kulleraugen damit füllen.

4 Zum Verzieren:

Die flüssige Kuvertüre in ein Spritztütchen geben und beliebig über die Kulleraugen sprengeln.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die erkalteten Kulleraugen nach dem Backen am Blech vollständig erkalten lassen, da sie leicht brechen können.
- In gut schließenden Dosen sind die Kulleraugen ca. 2 Wochen haltbar.

