

Liebesgrübchen (einfacher Mürbeteig)



ZUTATEN

450 g Mehl
300g Butter
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
Johannisbeer-Gelee

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter in Flocken und das Ei in eine Schüssel geben und alles gut durchkneten.

2-3 Teigkugeln formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 180° vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Erste Kugel aus dem Kühlschrank nehmen, noch mal kurz durchkneten und dann direkt verarbeiten.

Möglichkeit 1: Ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Möglichkeit 2: Kleine Kugeln formen (ca. 1,5cm Durchmesser), aufs Backblech legen und in der Mitte mit dem kleinen Finger oder dem Ende eines Holzlöffels eine Kuhle eindrücken.

Kuhle mit etwas Gelee füllen.

Je nach Größe ca. 13-15 Minuten backen. Auskühlen lassen und genießen.

