



Nusskugeln mit Marmeladenfüllung

Backerfahrung: ☼☼

Zutaten

Für ca. 25 Stück

150 g Mehl

100 g Butter

1 Eigelb

50 g Zucker

Etwas Mehl zum bestäuben

1 Eiweiß

50 g gehackte Nüsse Haselnüsse oder Mandeln

30 g Zucker

Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Butter in Stückchen, Eigelb und Zucker dazugeben und mit einem großen Messer durchhacken. Danach zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche Rollen von 3 cm Durchmesser formen. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Den Ofen auf 200° C 180° C vorheizen.

Von den Teigrollen anschließend etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden, zu Kugeln formen und in dem verquirlten Eiweiß wenden.

Die gemahlenen Nüsse mit dem Zucker mischen und die Teigkugeln darin wenden.

Die Nusskugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In die Mitte mit einem Kochlöffel eine kleine Mulde drücken.

Die Konfitüre glatt rühren und in die Mulden füllen. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene backen.

TIPP

Ihr könnt die Marmelade beliebig austauschen. Ich habe zum Beispiel noch ein paar mit Johannisbeere Gelee gemacht.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Wartezeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 10-15 Minuten pro Blech

die Backzeit kann um ca. 5 Minuten je nach Ofen variieren daher Stäbchen Test machen.

Ober-/ Unterhitze: etwa 180 °C

Umluft 160 °C