

Leipziger Eierschecke

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck

175 g Mehl
50 g Zucker
2 pk Bourbon Vanillezucker
125 g Kalte Butter
2 Eigelb
1 tb ;kaltes Wasser

* ZUM FÜLLEN

Johannisbeergelee; oder
Himbeergelee

* NACH EINEM REZEPT VON

-- Anne-Marie Wildeisen
-- Meyers Modeblatt 47/98
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Mehl, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mischen. Die kalte Butter in kleinen Flocken dazuschneiden. Dann alles mit den Fingern zu einer broeseligen Masse reiben. Eigelb und Wasser verrühren und beifügen. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens eine Stunde kühl stellen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Mit dem mit Mehl bestäubten Stiel einer Holzkelle eine Vertiefung eindrücken. Etwas Gelee hineingeben. Die Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Die Liebesgruebchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille zehn bis zwölf Minuten hellgelb backen.