

Liebesgrübchen

Für die Liebesgrübchen brauchst du:

- 175 g Mehl
- 65 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 2 Eigelb
- 125 g Butter oder Margarine
- Johannis- oder Himbeergelee zum Füllen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Mürbteig verarbeiten.
2. Den Teig für 30 Minuten kühlstellen.
3. Anschließend ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit einem mehlbestäubten Stiel eines Kochlöffels eine Vertiefung in die Mitte drücken.
5. Mit deinem Lieblingsgelee füllen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 175-180°C Ober-/Unterhitze für ca. 10 – 12 Minuten goldgelb backen.
7. Fröhliche Leckerei wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*