

thermomix  
VORWERK





Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
30 Min.



Gesamtzeit  
1 Std. 30 Min



Portionen  
30 Stück

## Zutaten

**2 Str.** Zitronenschale, unbehandelt (à 1 x 4 cm), dünn abgeschält

**70 g** Zucker

**10 g** Vanillezucker, selbst gemacht

**230 g** Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten

**130 g** Butter, weich, in Stücken

**1** Ei

**1 Prise** Salz

**60 g** rotes Johannisbeergelee, glatt gerührt

Puderzucker zum Bestäuben (optional)

**Liebes-  
augen**



# Zubereitung

- 1.** Zitronenschale, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Mehl, Butter, Ei und Salz zugeben, **10 Sek./Stufe 5** kneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
- 3.** 30 walnussgroße Portionen vom Teig abstechen, zu Kugeln formen und auf die vorbereiteten Backbleche legen. In jede Kugel mit dem bemehlten Stiel eines Kochlöffels eine Vertiefung drücken, die Vertiefung mit leicht kreisenden Bewegungen auf ca. 1 cm Ø vergrößern und diese mithilfe von 2 Teelöffeln mit Johannisbeergelee füllen. Liebesaugen nacheinander 10-15 Minuten (180°C) backen, auf den Backblechen abkühlen lassen, nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

Du kannst auch anderes Gelee, wie schwarzes Johannisbeergelee oder Himbeergelee, verwenden.

- \* Kochlöffelstiel zwischendurch in Mehl tauchen, damit er nicht am Teig kleben bleibt.

Bei diesem Rezept  
kannst du die Por-  
tionen anpassen.  
**Schon probiert?**

Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**

**thermomix**  
VORWERK