



Ochsenaugen Rezept

Portionen: 30 Vorbereitungszeit: 30 Minuten + 1 Std. Ruhezeit Back-und Kochzeit: 15 Minuten

ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Butter, kalt
- 100 g Puderzucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Eigelb, Gr. M (20 g)
- 1 Ei, Gr. M (50 g)
- 300 g Weizenmehl, Type 405
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Marzipan-Makronenmasse

- 600 g Marzipan
- 3 Eiweiß, Gr. M (90 g)
- Optional 1 EL Rum

Für die Aprikotur

- 3 EL Aprikosenmarmelade

Für die Füllung

- 200 g GLÜCK Fruchtaufstrich rote Johannisbeere

ZUBEREITUNG

1. **Für den Mürbeteig** die kalte Butter würfeln und mit den übrigen Teig Zutaten rasch verkneten
2. Den Teig flach drücken, damit er schneller kühlt und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
3. Den Mürbeteig 4-5 mm dick ausrollen und runde Plätzchen mit einem Durchmesser von 5-6 cm ausstechen
4. Die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und nochmal kühlen
5. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

6. **Für die Makronenmasse** das Marzipan reiben. Damit es etwas weicher wird, kannst Du es nach dem Reiben auch ganz kurz in die Mikrowelle stellen
7. Das Marzipan mit dem Eiweiß cremig rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind, welche die Spritztülle verstopfen könnten. Die Masse darf nicht zu weich sein. Sonst verläuft sie beim Backen. Ist sie zu fest, kannst Du etwas mehr Eiweiß oder optional etwas Rum unterrühren
8. Fülle die fertige Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Dressiere die Marzipan-Makronenmasse ringförmig auf den Mürbeteig auf und backe die Ochsenaugen etwa 15 Minuten, bis die Plätzchen zart gebräunt sind
9. **Für die Aprikotur** die Aprikosenmarmelade kurz erwärmen und die Makronenmasse ganz dünn mit der Aprikotur bestreichen
10. **Für die Füllung** den Fruchtaufstrich rote Johannisbeere von GLÜCK leicht erwärmen und glatt rühren. In die Mitte jedes Kekses 1 TL Fruchtaufstrich geben und ganz abkühlen und trocknen lassen
11. Die Plätzchen kühl und trocken lagern, zwischen die Schichten in der Plätzchendose Butterbrotpapier stapeln
Zählt hier jemand Kalorien? Ein Ochsenauge hat etwa 220 cal 😊