



## Aktiv mit Lea & Ben

### Stierenaugen backen

100 Stierenmärkte – das sind viele Stiere, die verkauft wurden, und viele Stierenaugen, die neugierig ihre neuen Besitzer bestaunten. Gegessen werden diese Stierenaugen nicht. Doch mit unserem Rezept kann man eine leckere Variante von Ochsen- oder Stierenaugen backen. Viel Spass und en Guetel!

#### Zutaten für ein Blech Stierenaugen:

- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- 240g Mehl
- 70g Puderzucker
- 150g kalte Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb\*
- 150g Konfitüre oder Gélée, z.B. Erdbeer-, Himbeer- oder Johannisbeerkonfitüre
- Puderzucker zum Bestäuben



#### So wird es gemacht:

Die Zitrone unter heissem Wasser abwaschen und abtrocknen. Zitronenschale in eine Schüssel reiben. Mehl und Puderzucker dazusieben. Vanillezucker und Salz hinzufügen und alles gut mit einem Löffel vermischen.

Eier trennen. Eigelbe in die Schüssel geben, Butter in kleinen Stücken dazugeben. Mit dem Handrührgerät / Mixer mit Knethaken alles zu einer gleichmässigen Teigmasse kneten.

Aus dem Teig eine Kugel formen und diese in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen, den Backofen auf Umluft 180° vorheizen.

Mit den Händen aus dem Teig etwa kirschgrosse Kugeln formen und diese aufs Backblech setzen. Mit dem Stiel eines Holzlöffels ein Loch in jede Kugel drücken, ohne die Kugeln zu durchbohren. Löcher mit Konfitüre füllen.

Stierenaugen für 10-15 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen backen, bis sie goldgelb und nicht zu braun sind.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

\* mit den Eiweiss können beispielsweise [Kuhfladenguetzli](#) zubereitet werden.

