

HIMBEERKUGELN



30 g gefriergetrocknete Himbeeren
120 Zucker
ca. ½ Tasse Zucker zum Wälzen
120g Butter
1 Prise Salz
1 TL rote Lebensmittelfarbe
1 Ei (Größe M)
220g Mehl
½ Teel. Backpulver
ca. 50 g Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung

Himbeeren fein mahlen, bzw. mörsern.
Butter, Zucker, Himbeeren, Salz und Lebensmittelfarbe miteinander verrühren.
Das Ei unterrühren.
Mehl mit Backpulver in den Teig kneten.
Backofen auf 180° Ober-Unterhitze oder 160° Umluft vorheizen.
Mit einem Teelöffel etwas Teig abtrennen und in den Händen zu einer Kugel formen.
Diese Kugel erst in Zucker, dann in Puderzucker wälzen.
Die Teigkugeln mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen.

In ca. 10 Minuten backen.
Auskühlen lassen und in einer Dose aufbewahren. Die Himbeerkugeln halten sich vier Wochen.
Das Rezept ergibt etwa 50 Kekse.