

Weihnachtskugeln aus Mürbeteig

Zutaten für 4 Kugeln:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- 400 g Mehl
- 8 Eigelb
- 4 verschiedene Lebensmittelfarben
- 500 g Puderzucker
- 2 Eiweiß

Butter, Zucker, Ei und Mehl zu einem Mürbeteig verkneten und 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

In jeweils einer Schüssel 2 Eigelb mit einer Lebensmittelfarbe vermischen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Silikonform mit 8 halbrunden Mulden (ca. 7 cm Durchmesser) mit den gewölbten Seiten nach oben auf ein Backblech legen. Den Teig circa 0,5 cm dick ausrollen und acht Kreise ausstechen. Je 1 Kreis mittig in die Mulden legen und leicht an die Form drücken, sodass die Teigränder des Kreises den Boden der Silikonform berühren. Auf der mittleren Schiene des Ofens circa 12-15 Minuten goldbraun backen.

Die Halbkugeln aus dem Ofen nehmen und sofort je 2 Hälften mit einem Backpinsel mit der gleichen Farbe bestreichen. Zum Trocknen für weitere 5-8 Minuten in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit den Puderzucker sieben und mit 2 Eiweiß zu einer Glasur verrühren.

Jeweils 1 Halbkugel jeder Farbe mit Überraschungen füllen. An einem Schleifenband an einem Ende einen Knoten binden und einen Zahnstocher durch den Knoten stechen. Jeweils 1 Zahnstocher mit Band in 1 Halbkugel legen.

Mit Hilfe eines Spritzbeutels die Glasur auf die Kanten der Halbkugeln spritzen. Die gleichfarbigen Halbkugeln zusammenkleben. Die überschüssige Glasur entfernen und die Naht mit der passenden Farbe überpinseln. Im Ofen trocknen lassen.

Mit der restlichen Eiweißglasur die Weihnachtskugeln mit Muster verzieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 06.12.2019

Koch/Köchin: Nadja Bruhn

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen