

# Ochsenaugen

etwa 40 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbeteig:

200 g Mehl  
½ TL Dr. Oetker Backpulver  
50 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
125 g Butter oder Margarine, weich  
3 Eigelb

### Marzipanbelag:

300 g Dr. Oetker Marzipan  
3 Eiweiss  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Fruchtfüllung:

etwa 75 g Erdbeerkonfitüre  
etwa 75 g Aprikosenkonfitüre  
etwa 75 g Johannisbeerkonfitüre

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) bereitlegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Mürbeteig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (30 x 30 cm) ausrollen und Taler (Ø etwa 5 cm) ausstechen. Die Taler auf das Backblech legen. Teigreste verkneten, erneut ausrollen und Taler ausstechen.

## 3 Marzipanbelag:

Marzipan fein schneiden und in einen Rührbecher geben. Eiweiss und Vanillin-Zucker hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Marzipanmasse in den vorbereiteten Spritzbeutel geben und auf jeden Teigkreis einen dünnen Marzipankranz spritzen.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für ca. 13 Min. backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 13 Minuten**

Die Ochsenaugen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### ④ **Fruchtfüllung:**

Konfitüre getrennt in kleinen Töpfchen etwas einkochen lassen. Diese in die Mitte jedes Ochsenauges einfüllen (am besten mit einem Gefrierbeutel und ein kleine Ecke abschneiden) und erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für den Valentinstag einfach einen Herzausstecher (etwa 5 cm) nehmen.
- Nach Belieben andere Konfitüren verwenden.