

# BUNTE REZEPTIDEEN



*Aus dem DAF-Kurs*

# Bocconotti

*Ein traditionelles italienisches Weihnachtsgebäck*

## *Zutaten:*

500 g Weizenmehl (Typ 00)

200 g Zucker

200 g Butter

2 ganze Eier und 1 Eigelb

Abgeriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

## *Füllung:*

Traubenmarmelade oder Kirschmarmelade

Weitere Optionen: Schokoladencreme

Mischung aus Marmelade und gehackten Mandeln

## *Zubereitung:*

- Butter mit Zucker mischen
- Eier, Zitronenschale und Salz dazugeben
- Mehl hinzufügen und zu einem weichen Teig einkneten
- Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen
- Teig ausrollen
- Kleine Kreise ausstechen und in die gefetteten Förmchen geben
- 1 bis 2 Teelöffel der ausgewählten Füllung in jedes Förmchen geben
- kleine Deckel aus Teig auf die Füllung legen, um die Förmchen zu verschließen
- 20/25 Minuten im vorgeheizten Backofen (170-180°) backen
- Mit Puderzucker dekorieren

BUON APPETITO!

