

Ochsenaugen

Hinter dem Rezept für Ochsenaugen steckt keineswegs ein seltsames Fleischgericht, sondern vielmehr eine der beliebtesten Plätzchen-Sorten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

50 g Honig (für die Füllung)
--

Für den Teig

80 g Butter

50 g Honig

1 Stk. Zitrone (die Schale davon)

1 Stk. Eigelb

200 g Mehl

50 g Mandeln (gemahlene)

Für die Makronenmasse

100 g Rohmarzipan

50 g Honig

2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Ochsenaugen zunächst den Teig vorbereiten. Dazu die Butter mit dem Honig, der angeriebenen Zitronenschale und dem Eigelb zu einer cremigen Masse verrühren. Mehl und Mandeln untermengen.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ausrollen. Runde Taler ausstechen und auf das Backblech legen. Die Marzipanrohmasse mit dem Honig und Zitronensaft glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
4. Die Marzipanmasse als Rand rundherum auf die Taler spritzen. Auf der zweiten Schiene von unten 10 Minuten im Backofen backen. Währenddessen den Honig einkochen lassen, bis er eine sirupartige Konsistenz bekommt.
5. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und mit jeweils 1 TL Honig füllen. Dann noch einmal 5 Minuten auf der zweiten Schiene von oben backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Ochsenaugen nach Belieben mit halbierten Pistazien und rosa Beeren (Pfefferkörnern) garnieren.