

## **Preiselbeertäschchen**

220 g Butter  
50 g Puderzucker  
2 Eigelb  
Schale einer halben Zitrone  
260 g Mehl

### für die Füllung:

250 g Preiselbeerkonfitüre  
1 Ei zum Bestreichen  
50 g gehackte Mandeln

- ❖ Zimmerwarme Butter mit dem Rührgerät glatt rühren. Puderzucker, Eigelb und die Zitronenschale darunter rühren und mit dem Mehl zu einem Teig kneten. Etwa zwei Stunden kühl stellen. Der Teig ist sehr zart, deshalb vorsichtig in kleinen Portionen ausrollen, gut vier Millimeter stark. Mit einem gezackten Förmchen (Ø 5 cm) Teigscheiben ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- ❖ Preiselbeerkonfitüre knapp neben der Scheibenmitte auftragen. Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen, als Taschen zusammenlegen, andrücken. Mit dem Rest des Eis bestreichen und mit Mandeln bestreuen.  
Bei 160°C ca. 10 Min. goldgelb backen.