

Rezept

Liebesgrübchen

Ein Rezept von Liebesgrübchen, am 09.06.2026

Zutaten

150 g weiche Butter	65 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	3 Eigelbe
160 g Mehl	75 g Himbeerkonfitüre
75 g Aprikosenkonfitüre	1 EL Milch
Backpapier fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. 2 Eigelbe jeweils einzeln unterrühren. Mit dem Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit dem Kochlöffelstiel Grübchen hineindrücken. Die Hälfte der Liebesgrübchen mit Himbeerkonfitüre, die andere Hälfte mit Aprikosenkonfitüre füllen. Die Öffnung leicht zusammendrücken.
3. 1 Eigelb mit Milch verquirlen und die Kugeln damit bestreichen. Mit etwas Abstand aufs Blech setzen und im Ofen bei 140° (Mitte, Umluft 120°) in 40 Min. goldgelb backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen. Abkühlen lassen.