





ENGELSAUGEN

„Das Winterplätzchen mit dem fruchtigen Kern.“



30 min



15 min

30

Stück



ZUBEREITUNG ENGELSAUGEN

Schritt 1

Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Die Zitrone heiß abspülen und die Hälfte der Schale fein abreiben.

Schritt 2

Die Zitronenschale, das Mehl, die Butter, den Puderzucker, das Salz und das Eigelb zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt 3

Den Teig zu etwa kirschgroßen Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Schritt 4

Mit dem Stiel eines Kochlöffels eine Mulde in jede Kugel drücken und eine Cranberry hineinlegen. Den Rest der Mulde mit dem Johannisbeergelee auffüllen.



Schritt 5

Die Engelsaugen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10–15 Minuten backen.

Schritt 6

Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

FÜR DEN TEIG

- | | |
|---------|------------------------------|
| 1 | Bio-Zitrone
(unbehandelt) |
| 150 g | Mehl |
| 100 g | kalte Butter |
| 40 g | Puderzucker |
| 1 Prise | Meersalz |
| 1 | Bio-Eigelb |

FÜR DIE FÜLLUNG

- | | |
|-------|---------------------------|
| 30 g | getrocknete Cranberries |
| 150 g | Johannisbeergelee |
| | Puderzucker zum Bestäuben |

„UM DIE HERBE NOTE DER CRANBERRIES ABZUMILDERN, KANN AUCH SÜSSES HIMBEERGELEE FÜR DIE FÜLLUNG VERWENDET WERDEN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF234753 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit Vollglas-Innentür, praktischer Selbstreinigung, Elektronikuhr und 10 Heizarten für XXL Backvergnügen.

CF234654 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, Elektronikuhr, Hydro Clean und 10 Heizarten für XXL Backvergnügen.