

1

Rezept: Engelsaugen



Zutaten Für 1 Portion

240 g Mehl

150 g Butter

2 Eigelb

70 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

1 Bio-Zitrone sein abgeriebene Schale
(oder 1 Pck. Citroback)

1 Prise Salz

Himbeerkonfitüre und/oder
Johannisbeerkonfitüre
Backpapier für das Blech

Puderzucker zum Bestäuben

2 Std. 55 Min. Gesamtzeit

Zubereitung

40 Min. Arbeitszeit

15 Min Koch-/Backzeit

2 Std. Ruhezeit

- Alle Zutaten zusammen mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Für 1 - 2 Std. kalt stellen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft ca. 180 °C) vorheizen.
- Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln bohren. Achtung - bitte nicht durchbohren! Die Konfitüre glatt rühren und mit einem Spritzbeutel (ich mache das immer mit einem kleinen Espresso Löffel) in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.
- Im vorgeheizten Backofen 10 - 15 Minuten backen. Bitte beobachten! Sie dürfen nicht zu braun werden!
- Auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.
- Ergibt ca. 40 Stück.

Von Chefkoch



1. Advent - Hoffnung

“Hoffnung ist das Licht, das selbst
dann leuchtet, wenn die Nacht am
dunkelsten ist.”

1



Bis Nächste Woche

