

Engelsaugen



Zutaten

240 g	Mehl
150 g	Butter
2	Eigelb
70 g	Puderzucker
2 TL	Vanillezucker
1	unbehandelte Zitrone (abgeriebene Schale), oder 1 Pck. Citrobäck
1 Prise	Salz
	Himbeerkonfitüre und/oder Johannisbeerkonfitüre
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen mit den Knethaken oder den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Für 1 - 2 Std. kalt stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft ca. 180 Grad) vorheizen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Löcher in die Kugeln bohren. Achtung - bitte nicht durchbohren!

Die Konfitüre glatt rühren und mit einem Spritzbeutel (ich mache das immer mit einem kleinen Espressolöffel) 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.