

Rezept Engelsaugen

Teigzutaten: (ca. 40 Stück)

240 g Mehl

150 g Butter

2 Eigelb

2 TL Vanillezucker

1 Zitrone, unbehandelt, abgeriebene Schale

1 Prise Salz

Konfitüre nach Belieben

-> 70g Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.
Für 1 - 2 Stunden kaltstellen.

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. (nicht bis zum Boden!)
Die Konfitüre glattrühren und mit einem Spritzbeutel (oder einem kleinen Löffel) in
die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.

Im vorgeheizten Backofen 10 - 15 Minuten backen.

-> danach auskühlen lassen & mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!