

# Einfache Engelsaugen

Die einfachen Engelsaugen aus Haselnuss Mürbteig sind die klassischen Weihnachtskekse. Das unkomplizierte Rezept gelingt mit wenigen Zutaten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 50 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

200 g	Mehl
80 g	Staubzucker
100 g	Haselnüsse
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 Stk.	Eidotter
150 g	<a href="#">Butter</a>
	<a href="#">Marmelade</a> (Ribisel oder Himbeere)

## Zubereitung

1. Für die einfachen **Engelsaugen** das Mehl mit Staubzucker, geriebene Haselnüsse und Salz in eine Rührschüssel vermengen.
2. Die Eidotter und zerkleinerte Butter zugeben und zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 60 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
3. Die Backbleche mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen, mit Abstand auf das Backblech legen und mit einem Kochlöffelstiel eine Mulde drücken.
5. Die Marmelade in einen Spritzbeutel füllen und die Mulden füllen.
6. Im Backofen zirka 12 Minuten backen. Nach dem Backen auf ein Kuchengitter auskühlen

lassen.

## **Tipp**

Ist die Marmelade beim Backen zu tief zusammen gesackt, Marmelade aufkochen und die Engelsaugen bis zum Rand auffüllen. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.