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	Salz
2 Stk.	Eidotter
150 g	Butter
	Marmelade (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.