Engelsaugen

Die Engelsaugen schmecken wirklich himmlisch und dieses Rezept ist einmalig.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,4 h

Foto: FamBieneck

Zutaten

240 g	Mehl
70 g	Staubzucker
2 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
150 g	Butter (kalte)
1 Prise	Salz
2 TL	Vanillezucker
150 g	Himbeergelee (oder Johannisbeergelee)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, Butter in Flöckchen, die Eigelbe, die Zitronenschale und die Prise Salz mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Diesen dann in Frischhaltefolie ca. 1 bis 2 Stunden (geht auch über Nacht) im Kühlschrank legen. Aus dem Teig ca. kirschgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Vertiefungen in die Kugeln drücken.

3. Das Gelee glattrühren und in die Mulden füllen. Nun die Engelsaugen im heißen Backofen 200°C Ober und Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 10 bis 15 Minuten goldgelb backen lassen. Abgekühlt mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die Engelsaugen mit einem anderen Gelee füllen.