



## Engelsaugen

★★★★★

*Gebäck, Kekse & Co.*

**Vorbereitungszeit:** 2 Std., 40 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 50 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** ca. 30-40 Stck. **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

240 g Mehl

150 g Butter

2 Eigelb

70 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

1 Zitrone(n), unbehandelt, abgeriebene Schale, oder 1 Pck. Citroback 1 X)

1 Prise(n) Salz

Himbeerkonfitüre und/oder  
Johannisbeerkonfitüre

Puderzucker zum Bestäuben

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zusammen mit den Knethaken 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.