

Engelsaugen

Zutaten (ca. 70 Stück)

240g Mehl
150g Butter
2 Eigelbe
50g Puderzucker
2 TL Vanillezucker
Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
100g Brombeergelee
Puderzucker



Zubereitung

- 1) Gebt Mehl, Butter, Eigelbe, Puderzucker, Vanillezucker, die Schale einer unbehandelten Zitrone und Salz in eine Rührschüssel. Knetet die Zutaten zu einem glatten Teig und kühlt ihn in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens eine Stunde.
- 2) Formt aus dem Teig kleine Kugeln und legt sie auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche. Drückt kleine Mulden mit einem Kochlöffel in die Kugeln. Gebt das Gelee in eine Spritztüle und füllt die kleinen Mulden.
- 3) Im vorgeheizten Backofen backen die Engelsaugen bei 180 Grad Umluft etwa 12 Minuten. Sie sollten nicht braun werden. Nach dem Abkühlen könnt ihr die Plätzchen noch mit Puderzucker bestreuen.