

Engelsaugen Rezept

Zutaten für 50 Stück

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 150 g Butter
- 2 Eigelb
- 80 g Puderzucker
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Zitrone (abgeriebene Schale)
- 1 Prise Salz



Für die Deko:

- Himbeere (konfitüre)
- Puderzucker

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten
Ruhezeit:	2 Stunden im Kühlschrank

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Gib das Mehl, die Butter, Eigelb, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und eine Prise Salz in eine Schüssel. Knete einen geschmeidigen Teig. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und stelle ihn für 2 Stunden in den Kühlschrank.
3. Lege ein Backblech mit Backpapier aus. Forme kleine walnussgroße Teigkugeln. Verteile die Kugeln auf einem Backblech.
4. Drücke mit Hilfe eines Kochlöffelstiels eine Mulde in die Mitte der Teigkugeln. Fülle mit Hilfe des Spritzbeutels die Konfitüre in die Mulde.
5. Backe die Kekse für 10 Minuten im Backofen, bis sie nur leicht braun sind.
6. Wenn du magst, kannst du die Engelsaugen nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

