

»ENGELSAUGEN«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

150 g Butter	mit
2 Eigelb	
70 g Puderzucker	
1 P Vanillezucker	
1 Pr. Salz	
1 P. Citroback	vermischen und gut verrühren.
240 g Mehl	nach und nach mit dem Handrührgerät und Knethacken unterkneten. Den Teig für 1-2 Stunden kaltstellen. Backpapier auf ein Backblech legen. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Himbeer- oder Johannisbeerkonfitüre	Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf das Backblech setzen. Mit einem bemehlten Kochlöffelstiel eine Mulde in die Mitte drücken. Mit
Puderzucker	mit Hilfe eines Spritzbeutels oder 2 kleinen Löffelchen die Mitte ausfüllen. Auf mittlerer Stufe 10-15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen (Die Engelsaugen sollten nicht braun werden). Auskühlen lassen und mit bestreuen.

