

## »ENGELSAUGEN«

### ZUTATEN:

150 g Butter  
2 Eigelb  
70 g Puderzucker  
1 P Vanillezucker  
1 Pr. Salz  
1 P. Citrobäck  
240 g Mehl

Himbeer- oder  
Johannisbeerkonfitüre

Puderzucker

### ZUBEREITUNG:

mit

vermischen und gut verrühren.  
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.  
Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf das Backblech  
setzen. Mit einem bemehlten Kochlöffelstiel eine Mulde in die  
Mitte drücken.

Mit

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.

