

Engelsaugen

Zutaten für ca. 25 Stück:

Teig:

120 g	Mehl
75 g	Butter
1	Eigelb
35 g	Puderzucker
1 TL	Vanillezucker
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone	
eine Prise Salz	

Füllung:

2 EL	Himbeerkonfitüre
------	------------------

Glasur:

50 g	Kuvertüre
Puderzucker zum Bestäuben	

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Eigelb, Puder und Vanillezucker und eine Prise Salz mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.
2. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Backblech mit Backpapier oder Alufolie mit Butter bestrichen auslegen.
4. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf das Backblech setzen.
5. In die Mitte der Kugeln ein Loch drücken und mit Konfitüre füllen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 min. Backen. Die Engelsaugen sollen nur leicht anbräunen.
7. Auskühlen lassen.
8. Für die Glasur die Kuvertüre schmelzen und temperieren. Die Unterseite der Engelsaugen hineintauchen.



