

Engelsaugen:

240 g Mehl

150 g Butter

2 Eigelb

70 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

1 unbehandelte Zitrone (abgeriebene Schale) oder 1 Pck. Citrobäck

1 Prise Salz

Himbeer- und/oder Johannisbeerkonfitüre

Puderzucker zum Bestäuben

Und so geht's:

Alle Zutaten zusammen mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Für 1 - 2 Stunden kalt stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft ca. 180 Grad) vorheizen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Löcher in die Kugeln bohren. Achtung - bitte nicht durchbohren!

Die Konfitüre glatt rühren und entweder mit einem Spritzbeutel oder einem kleinen Espressolöffel in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.

Im vorgeheizten Backofen 10 - 15 Minuten backen. Bitte beobachten! Sie dürfen nicht zu braun werden!

Auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.