



Engelsaugen

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Eier	2 St.
Zitronen	1 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Mandeln, gemahlen	140 g
Puderzucker	70 g
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Butter	150 g
Erdbeerkonfitüre	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Spritzbeutel

1. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel Mehl, gemahlene Mandeln, 50 g Puderzucker, Vanillinzucker und Salz miteinander vermengen. Eigelb, Butter und Zitronenschale zugeben und zu einem Teig verkneten. Ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig zu kleinen, etwa kirschgroßen Kugeln formen. Den restlichen Puderzucker auf einer sauberen Fläche verteilen und die Kugeln darin wälzen.
3. Kugeln mit ein wenig Abstand auf das Backblech legen. Mit dem Holzstiel eines Kochlöffels kleine Mulden in die Kugeln drücken. Darauf achten, dass der Löffel die Kugeln nicht durchstößt.
4. Plätzchen im Backofen für ca. 15 Min. backen. Darauf achten, dass die Plätzchen nicht zu dunkel werden. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und Konfitüre in die Mulden füllen. Engelsaugen abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	320 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g