

Engelsaugen

Kategorie: Backwaren

Zutaten:

- 150 g Mehl
- 50 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 40 g Haselnüsse
- 2 EL Puderzucker
- 3 EL rotes Johannesbeergelee
- Klarsichtfolie, Backpapier

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz, Mark der Vanilleschote und Eigelbe verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. eine Stunde kalt stellen.

Das Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig Kugeln (ca. 2 cm) formen und darauflegen. Mit einem bemehlten Holzlöffel in jede Kugel eine Mulde drücken.

Die Rohform der Engelsaugen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben. Gelee erhitzen und in die Vertiefungen füllen. Am besten das Gelee ca. 2 Stunden erkalten lassen.