

Engelsaugen

Zutaten (ca. 40 Stück)

2 Eigelb

150g Butter

70g Zucker

2 Vanillezucker

1 Prise Salz

Zitronenschale nach Belieben

240g Mehl

Marmelade

Zubereitung

Alle Zutaten (außer der Marmelade) mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Für 1 bis 2 Stunden kalt stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig mit den Händen 40 kleine Kugeln (ca. 3cm) formen und auf das Backblech legen.

Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel vorsichtig kleine Vertiefungen in die Kugeln drücken.

Marmelade in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Umluft ca. 180° C je nach Bräunungsgrad zwischen 10 und 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, wahlweise mit etwas Puderzucker bestäuben.