Mühlenlädle
Natürlich für bewusste Genießer

Rezept online aufrufen

Engelsaugen Rezept

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten

Koch- & Backzeit: ca. 15 Minuten

ca. 50 Stück

Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Für den Teig
- 240g Dinkelmehl Type 405
- 60g Puderzucker
- 1 PK Vanillezucker
- 1 TL Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 150g weiche Butter
- 2 Eigelbe

Zum Bestreuen
- Etwas Puderzucker

Für die Füllung
- Johannisbeer-Gelee

Zubereitung

Zunächst alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Anschließend die weiche Butter und die Eigelbe hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig für ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze oder 180° Umluft vorheizen.

Nach der Ruhezeit den Teig in eine 2 cm dicke Rolle formen. Diese in 1cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben zu Kugeln formen und auf ein Backblech legen. Daraufhin mit dem Stiel eines Holzrührlöffels eine Mulde in die Mitte der Kugeln drücken.

Nun das Johannisbeer- Gelee kurz erwärmen, dass es flüssig wird. Mithilfe eines Löffels das Gelee in die Mulde füllen.

Danach die Engelsaugen bei 200° Ober-/Unterhitze oder 180° Umluft für ca. 12 Minuten backen.

Nachdem die Engelsaugen ausgekühlt sind, können sie mit Puderzucker bestreut werden. Gelagert werden sie am Besten in einer Plätzchendose.

Guten Appetit!