# **Engelsaugen**

Zutaten

für den Teig

240 g Mehl

150 g Butter

2 Eigelb

70 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

1 Zitrone (abgeriebene Schale)

1 Prise Salz

für die Füllung

Himbeerkonfitüre (oder Johannisbeerkonfitüre)

Alle Zutaten zusammen mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten, für 1 Std. kaltstellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

(Umluft ca. 180 °C)

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Löcher in die Kugeln bohren. – Nicht ganz durchbohren!

Die Konfitüre glattrühren und mit einem Spritzbeutel in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.

Im vorgeheizten Backofen 10 -15 min backen. Nicht zu braun werden lassen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.