



# Engelsaugen

240 g Mehl  
150 g Butter  
2 Eigelb  
70 g Puderzucker  
2 TL Vanillezucker  
1 Zitrone(n), unbehandelt, abgeriebene Schale,  
oder 1 Pck. Citrobäck(1X)  
1 Prise(n) Salz  
Himbeerkonfitüre und/oder  
Johannisbeerkonfitüre  
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten zusammen mit den Knetgabeln zu einem glatten Teig verkneten. Für 1 – 2 Std. kalt stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft ca. 180 Grad) vorheizen.

Aus dem Teig kleine Kügelchen formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Löcher in die Kügelchen bohren.  
Achtung – bitte nicht durchbohren!  
Die Konfitüre glatt rühren und mit einem Spritzbeutel (ich mache das immer mit einem kleinen Espressoöffel) in die Vertiefungen der Teigkügelchen füllen.

Im vorgeheizten Backofen 10 – 15 Minuten backen.  
Bitte beobachten! Sie dürfen nicht zu braun werden!  
Auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.