

Mürbe Engelsaugen mit Gelee oder Marmelade

VORBEREITEN

140
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



- 3 -

Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel kleine Mulden in die Kugeln bohren und Gelee mit einem Spritzbeutel oder einem Teelöffel hineinfüllen. Im heißen Ofen 10-15 Minuten backen.

Zutaten für 3 Bleche (ca. 60 Plätzchen)

240 g Mehl
150 g Butter
2 Eigelb
70 g Puderzucker
2 Teelöffel Vanillezucker
1 Zitrone (abgeriebene Schale)
1 Prise(n) Salz
Gelee

Unkomplizierte Butterplätzchen mit Marmeladenklecks. Die Basis: ein buttriger Mürbeteig. Das Topping: ein fruchtiges Gelee. Und der Geschmack: einmalig - oder auch himmlisch gut.

- 1 -

Alle Zutaten, bis auf das Gelee, zu einem Teig verkneten und 2 Stunden kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Gelee glatt rühren.