



# Engelsaugen

Zeit gesamt  
1hZubereitungszeit  
15minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 10 Portionen

Zitronen	1 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Mandeln, gemahlen	140 g
Puderzucker	70 g
Vanille Zucker	2 TL
Salz	
Eier	2 St.
Butter	150 g
Erdbeerkonfitüre	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Im Mixtopf Mehl, gemahlene Mandeln, 50 g Puderzucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 2 vermengen.
2. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Eigelb, weiche Butter und Zitronenschale zugeben und 2 Min./Knetstufe verkneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
3. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig zu kleinen, etwa kirschgroßen Kugeln formen. Den restlichen Puderzucker auf einer sauberen Fläche verteilen und die Kugeln darin wälzen.
4. Kugeln mit ein wenig Abstand auf das Backblech legen. Mit dem Holzstiel eines Kochlöffels kleine Mulden in die Kugeln drücken. Darauf achten, dass der Löffel die Kugeln nicht durchstößt. Plätzchen im Backofen für ca. 15 Min. goldbraun backen.
5. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und Konfitüre in die Mulden füllen. Engelsaugen abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	320 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g