



Glutenfreie Engelsaugen

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Eier	1 St.
Zitronen	1 St.
Mehl, glutenfrei	250 g
Mandeln, gemahlen	150 g
Puderzucker	70 g
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Butter	160 g
Erdbeerkonfitüre	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel Mehl, gemahlene Mandeln, 50 g Puderzucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz miteinander vermengen. Eigelb, Butter und Zitronenschale zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Teig zu kleinen, etwa kirschgroßen Kugeln formen. Restlichen Puderzucker auf einer sauberen Fläche verteilen und die Kugeln darin wälzen.
3. Teigkugeln mit etwas Abstand auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Mit dem Holzstiel eines Kochlöffels kleine mittige Mulden in den Teig drücken. Darauf achten, dass der Löffel die Kugeln nicht durchstößt.
4. Plätzchen im Backofen für ca. 15 Min. backen. Darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und Konfitüre in die Mulden füllen. Engelsaugen abkühlen lassen und zuletzt mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	359 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	22 g