

Engelsaugen

Zutaten:

Teig

300 g Mehl, glatt
250 g Butter
120 g Nüsse, gerieben
100 g Staubzucker, fein gesiebt
20 g Vanillezucker
Prise Salz

Zum Füllen

Marmelade



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel oder auf einer Arbeitsfläche von Hand vermischen und rasch zu einem Teig verarbeiten. Mit Klarsichtfolie im Kühlschrank mindestens 2-3 Stunden rasten lassen.

Den Teig zu einer Rolle formen, mit einem Sägemesser ca. 4 mm breite Stücke abschneiden, Kugeln formen und mit einem runden Kochlöffelstiel eine Vertiefung in die Mitte drücken.

Im vorgeheizten Backrohr bei 165 -175 °C für 11-12 Minuten auf Sicht hellbraun backen.

Mit einem Spritzsack oder Löffel die Marmelade in die Vertiefung der heißen Kekse geben und trocknen lassen.

Viel Freude beim Genießen wünscht Ihnen

Ingrid Jansky