

Engelsaugen

Sie werden auch Kulleraugen oder Husarenkrapfen genannt. Dieses Rezept wird, statt mit Nüssen, mit Mandeln zubereitet.

etwa 60 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

75 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eigelb (Größe M)

150 g weiche Butter oder Margarine

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Füllung:

etwa 5 EL Johannisbeergelee

etwa 5 EL samtiger Aprikosen-

Fruchtaufstrich

Wie mache ich ganz einfach Engelsaugen?:

① Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig flach drücken und abgedeckt etwa 1 Std. kalt stellen.

② Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig zu 3 gleich langen Rollen formen und jede Rolle in etwa 20 gleich große Stücke schneiden. Diese dann zu Kugeln formen. Die Kugeln mit Abstand auf das Backblech setzen und mit einem Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln drücken. Sollte der Teig am Kochlöffel kleben, diesen in etwas Mehl tauchen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 10 - 12 Min.

Engelsaugen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Füllung zubereiten:

Johannisbeergelee in einen kleinen Topf geben, unter Rühren kurz aufkochen, etwas abkühlen lassen und dann in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Hälfte der Engelsaugen damit füllen. Aprikosen-Fruchtaufstrich ebenfalls aufkochen, etwas abkühlen lassen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und die restlichen Kugeln füllen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Engelsaugen auch mit geschmolzenem Nuss-Nougat füllen und besprenkeln.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.

