

Feine Engelsaugen

Gebäck » Kekse

Zutaten (20 Stück)

- » 160g Mehl
- » 1 Msp. Backpulver
- » 80g Fruchtzucker
- » 50g Butter/Margarine
- » 1 Ei(er)
- » 1 Prise Salz
- » 75g Johannisbeergelee
- » 100g Schokolade (zart-bitter)

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Fruchtzucker, Fett in Stückchen, Ei und Salz erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde kalt stellen.

2. Aus dem Teig 20 walnussgroße Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit dem Daumen je 1 Mulde in die Kugeln drücken und ca. 1/2TL Gelee hineinfüllen.

3. Engelsaugen im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15min backen. Auskühlen lassen. Schokolade hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Kekse mit der flachen Unterseite hineintauchen. Trocknen lassen.

Nährwerte: 100kcal/E2g/F4g/KH13g pro Stück

angelegt am: 27.07.2003

Rezept-Nr: 539

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke