Engelsaugen

Von Kuchenfee



Ein paar kleine Mürbeteig-Kugeln, in der Mitte eine Mulde voller roter Marmelade, drumrum ein Hauch Puderzucker. Das sind für mich die Plätzchen, die in der Adventszeit auf keinem Teller fehlen dürfen. Bei mir in der Konditorei heißen sie übrigens auch **Husarenkrapfen**, aber die meisten kennen sie als Engelsaugen, und genau die machen wir heute zusammen.

Ich mache die ganz klassisch mit einem schlichten Mürbeteig: **Butter, Zucker, Mehl, ein bisschen Salz und Aroma**. Kein Marzipan, keine gemahlenen Mandeln, keine Schokolade. Der buttrige Teig braucht keinen Schnickschnack, das Spannende passiert in der Mulde. Und genau da kommt mein wichtigster Tipp aus der Konditorei: **macht die Marmelade vor dem Einfüllen nur ganz leicht warm, nicht heiß**, sonst läuft sie beim Backen über und brennt am Blechrand fest. Hier kommt mein Rezept für klassische Engelsaugen mit roter Marmelade:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**20 min**	**n/a**	**25 min**

30 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

125 g	Butter
60 g	Puderzucker
180 g	Mehl
⅓ Fläschen x	Butter Vanille Aroma
1 Prise	Salz
50 g	Gelee *rot*

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 All In! -> Alle Zutaten ausser das Geele mit einander zu einem Teig verkneten und abgedeckt etwa 90 Minuten kalt stellen.

02 Kleine Stücke abstechen und zu Kugeln rollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

03 Mit dem Ende eines Kochlöffels kleine Löcher stechen. Nicht komplett durchdrücken!

04 Das Gelee in der Mikrowelle für einige Sekunden erwärmen und noch warm in die Löcher tröpfeln. Nicht überfüllen, sonst backt alles über und verbrennt

05 In den vorgeheizten Backofen geben und bei 180°C etwa 10 – 14 Minuten backen, bis sie hell gold sind.

06 Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und genießen.