

# 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