



## Engelsaugen

### Zutaten

- 350 g Mehl
- 130 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker Päckchen
- 4 Stück Eigelb
- 250 g Butter

### Füllung

- Johannisbeergelee

### Zubereitung

alle Zutaten in den Mixtopf geben

1 Minute auf Stufe 4 vermengen.

aus dem Teig ganz kleine Kugeln formen, kleiner als eine Marzipankartoffel. Dann mit Hilfe eines Holzkochlöffelendes kleine Vertiefungen in die Kugeln Formen. Holzstab immer mal wieder in Mehl tauchen.

Füllung: das Gelee in die Vertiefungen einfüllen.

Fertig!

Reicht für 2-3 Bleche.

Backzeit ca. 10 Minuten bei 175Grad Umluft