

Engelsaugen



Zutaten:

200 g	weiche Butter
200 g	Zucker
1 Tüte	Vanillinzucker
1	Ei
325 g	Mehl
100 g	Speisestärke
1 Fläschchen	(2ml) Butter Vanille Aroma
ca. 150 g	Himbeer Fruchtaufstrich
etwas	Pudertzucker zum bestäuben

Ergibt ca. 45 Stck.

Backofen vorheizen

Umluft 160°

Ober-/Unterhitze 180°

Auf mittleren Schiene ca.12 - 15 Min. backen

Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Vanillinzucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen.
2. Das Ei und Butter Vanille Aroma hinzufügen und verrühren.
3. Mehl und Speisestärke vermischen und nach und nach unterheben.
4. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
5. Aus dem Teig Kugeln formen und auf das Backpapier legen.
6. Mit einem runden Kochlöffelstiel jeweils mittig eine Mulde drücken.
7. Die Mulden bis zum Rand mit dem Fruchtaufstrich füllen und backen.
8. Die Kekse vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Die Kekse an einem kühlen Ort in einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren.