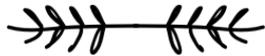


ENGELSAUGEN



- 1 **Mehl, Mandeln** und **Salz** in eine Schüssel geben und alle Zutaten gut verrühren. Mit einem Löffel eine Mulde in der Mitte **formen** und den **Zucker** hineingeben.

- 2 **Ei** aufschlagen und die ausgekratzte **Vanilleschote** dazugeben. **Butter** in kleine Stücke schneiden und außenrum verteilen.

- 3 **Teig** von außen nach innen kneten und in bemehlter **Frischhaltefolie** eine gute Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

- 4 Anschließend den **Teig** nochmal gut durchkneten, aufteilen und in kleine Kugeln **formen** und auf einem **Backblech** mit **Backpapier** ausgelegt verteilen. Die Kugeln flachdrücken und mit einem in **Mehl** getauchten Kochlöffelstiel Löcher in die Kugeln bohren, Achtung - nicht durchbohren!

- 5 Die **Konfitüre** glatt rühren und mit einem Spritzbeutel (Plastikbeutel und unten ein Loch reinschneiden geht auch) in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.

- 6 Im vorgeheizten Backofen auf ca. 175 Grad für ca. 10-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit **Puderzucker** bestäuben.



ZUTATEN

für 1 Portionen

200 g glutenfreies Mehl (z.B. Schär Mehl Mix C)

100 g gemahlene Mandeln

1 Vanilleschote

100 g Zucker

1 Ei

125 g Butter (kalt)

Himbeermarmelade
oder Johannisbeergelee