

Engelsaugen

Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde machen und Eigelbe und Vanille reingeben. Butter in kleine Stückchen schneiden und mit dem Zucker ebenfalls im Mehl verteilen.
2. Mit einem Messer (oder dem Rührhaken) alles erst bröselig mischen/verhacken, dann mit der Hand oder dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Kalt stellen für ca. eine Stunde.
3. Teig in Rollen formen und 1 cm breite Stücke abteilen, zu Kugeln formen.
Zwischenschritt bei der Kokosvariante:
Eiweiße verquirlen. Die Kugeln erst im Eiweiß, dann in Kokosraspeln rollen.
4. Kugeln auf ein Backblech mit Backpapier legen. Achtung: genug Platz zwischen den Kugeln lassen. Nun mit einem Löffeln, Löffelstiel o. ä. Vertiefungen reindrücken.
5. Konfitüre glatt rühren und vorsichtig in die Vertiefungen füllen.
6. Im vorgeheizten Ofen (180 °C Umluft) ca. zehn Minuten backen.



Zutaten

- 300 g Mehl
- 2 Eigelb
- 2 Vanilleschoten (nur das Mark)
- 200 g kalte Butter
- 100 g feinsten Zucker

Außerdem:

- 1 – 2 Eiweiß
- 125 g Kokosraspeln
- 150 g Konfitüre (ca.)
z. B. Lemon Curd, Pflaumenmus,
Erdbeerkonfitüre