

## Gebäck – „Engelsaugen“

### Zutaten sind:

➔	150 gr. Butter
➔	80 gr. Zucker
➔	1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
➔	1 Ei
➔	200 gr. Mehl
➔	50 gr. Pistazien (fein gemahlen)
➔	Johannisbeermarmelade (oder auch ein anderes)
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	

### Und so wird es gemacht:

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, das Ei zufügen und weiterrühren, zuletzt Mehl und gemahlene Pistazien zufügen. Teig gut kneten, dann für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig für Kugeln in Walnuss-Größe abteilen, rollen, in die Mitte eine Vertiefung drücken und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen. Gelee in die Vertiefung geben (das geht einfacher, wenn Ihr das Gelee vorher ein wenig anwärmt).

**Weitere Bemerkungen:** Falls Ihr es auch etwas mehr mit Marmelade mögt, dann gebt einfach nach dem Backen nochmals etwas (leicht erwärmte) Marmelade in die Vertiefung.

## Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Auskühlen lassen und in einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren.

### *Aufwand und / oder Herstellzeiten*

Vorbereiten

etwa ½ Stunde

El.-Herd *backen*

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Im vorgeheizten Backofen für 10 – 12 Minuten hell backen.

Beim Gasofen die Stufe 3 benutzen, 10 – 12 Minuten backen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“