

## ENGELSAUGEN



### FÜR DEN TEIG

---

- 1 Bio-Zitrone (unbehandelt)
- 150 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- 40 g Puderzucker
- 1 Prise Meersalz
- 1 Bio-Eigelb

### FÜR DIE FÜLLUNG

---

- 30 g getrocknete Cranberries
- 150 g Johannisbeergelee
- Puderzucker zum Bestäuben

### ZUBEREITUNG

---

#### Schritt 1

Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Zitrone heiß abspülen und die Hälfte der Schale fein abreiben.

#### Schritt 2

Die Zitronenschale, das Mehl, die Butter, den Puderzucker, das Salz und das Eigelb zu einem glatten Teig verkneten.

### **Schritt 3**

Den Teig zu etwa kirschgroßen Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

### **Schritt 4**

Mit dem Stiel eines Kochlöffels eine Mulde in jede Kugel drücken und eine Cranberry hineinlegen. Den Rest der Mulde mit dem Johannisbeergelee auffüllen.

### **Schritt 5**

Die Engelsaugen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10–15 Minuten backen.

### **Schritt 6**

Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

[www.constructa.de/rezepte](http://www.constructa.de/rezepte)



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

[www.facebook.com/Constructa.Deutschland](https://www.facebook.com/Constructa.Deutschland)