

Engelsaugen

Zutaten für ca. 40 Stück

225g Weizenmehl Type 550

100g Butter (oder Deli Reform oder Albaöl HC)

50g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Zitronenabrieb

1 Prise Salz

100g Lemon Curd + 5 EL Lemon Curd

3 TL Zitronensaft

75g Puderzucker

Zubereitung

1. Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Salz und 65g Lemon Curd zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zu einer ca. 40cm langen Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Die Teigrolle in etwa 1cm breite Stücke schneiden und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit einem Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln drücken.
3. 3 EL Lemon Curd in einen Gefrierbeutel/Spritzbeutel füllen und die Mulden damit füllen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für 12 Minuten backen und danach auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
5. Aus Zitronensaft und Puderzucker einen Guss rühren und über die Plätzchen sprenkeln.

