

Engelsaugen mit Marzipan

Kategorien: Backen, Kleingebäck, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Mehl
30	Gramm	Puderzucker, gesiebt
2	Stücke	Ei(er), davon das Eigelb
1	Essl.	Likör (Mandellikör)
50	Gramm	Marzipan - Rohmasse
50	Gramm	Butter
		Gelee (Himbeergelee), zum Füllen

Anleitung:

Mehl, Puderzucker, Eigelbe und Mandellikör in eine Schüssel geben. Marzipan fein würfeln oder raspeln. Butter und Marzipan zu den restlichen Zutaten zugeben und alles gut verkneten. Ca. 30 Min. kalt stellen. Teig zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel Mulden hineindrücken. Gelee kurz erwärmen und in die Vertiefungen geben. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200° C (Heißluft 180° C) ca. 15 Min. backen.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann