

Engelsaugen



Zutaten:

0,5 Bio Zitrone
50 g Mandelsplitter
3-4 getrocknete Aprikosen
1 Ei
150 g Mehl
100 g Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Aprikosenkonfitüre

Backzeit ca. 13 min bei 175 Grad.

Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Mandelsplitter und Aprikosen fein hacken. Zitronenschale, Mehl, Butter, Zucker, 1 Prise Salz, Ei, Mandelsplitter und Aprikosen mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde kühl stellen.

Den Backofen vorheizen. Den Teig zu walnussgroßen Kugel formen. Mit dem Ende eines Kochlöffelstiles in jede Kugel eine Vertiefung drücken. Konfitüre glatt rühren und in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Vertiefung mit Konfitüre füllen.

Die Engelsaugen im Ofen ca. 13 min goldgelb backen. Bei Bedarf noch mit etwas Konfitüre auffüllen und auf dem Blech erkalten lassen.