REZEPT FÜR ENGELSAUGEN MIT BUCHWEIZEN

ENGELSAUGEN MIT BUCHWEIZEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 40 Stück | 65 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 80 g Butter
- 120 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 100 g Buchweizen-Vollkornmehl
- 100 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1 TL Backpulver
- 1 TL gemahlener Zimt
- Mehl zum Bearbeiten
- ca. 120 g Pflaumenmus oder Holundergelee

8192

ZUBEREITUNG

54	1	9	2
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter, 100 g Bio-Puderzucker, Salz, Ei, beide Mehle, Backpulver und Zimt rasch zu einem glatten Teig verkneten. Auf wenig Mehl zu zwei Rollen (à ca. 2 ½ cm Durchmesser) formen und zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Jede Rolle in ca. 20 Scheiben schneiden und zu Kugeln formen. Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen und mit einem Kochlöffelstiel jeweils eine Vertiefung hineindrücken (Kochlöffel zwischendurch in etwas Mehl tauchen).

3. 60 g Pflaumenmus oder Holundergelee glattrühren oder bei Bedarf pürieren. Vertiefungen der Kekse damit füllen. Bleche nacheinander im heißen Ofen ca. 14 Minuten backen, bis die Kekse knusprig werden. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Übriges Pflaumenmus oder Gelee einmal aufkochen und in die Vertiefungen der Kekse verteilen. Abkühlen lassen. Mit übrigem Bio-Puderzucker bestäuben.

Tipps:

Das Befüllen geht besonders einfach, wenn man das Mus oder Gelee in einen Einmal-Spritzbeutel füllt, eine kleine Ecke abschneidet und das Ganze in die Kekse spritzt.

Bei uns findet ihr auch Rezepte für selbst gemachtes Pflaumenmus oder Holundergelee.