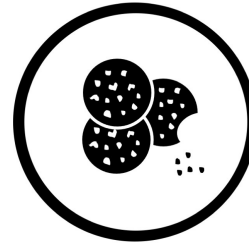


Herzli Engelsaugen



20 Stück



Vorbereitung
20 Min
mit TM 10 Min



60 Min
Kühl stellen



180°
10-15 Min



Mit
Weizen



Thermomix®
Rezept

150g weiche Butter
2 Eigelb

Das Tolle an diesem Rezept ist, dass es nicht viel zu schreiben gibt: Butter und Ei schaumig rühren.

250g Mehl
75g Puderzucker
Schale einer Bio Zitrone
1 Pri. Salz
1 Vanille Zucker

Danach Mehl, Puderzucker, Zitronenschale, Salz und Vanillezucker darunter ziehen und zu einem glatten Teig verkneten.



Oder noch einfacher: Butter und Ei im Thermomix® 20 Sekunden auf Stufe 4,5 schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge im Thermomix® 10 Sekunden auf Stufe 5 verkneten. Die Masse mit dem Spatel einmal nach unten schieben und nochmals 10 Sekunden auf Stufe 5 verkneten.



Himbeer Konfi

Den Teig eine Stunde im Kühlschrank in Klarsichtfolie ruhen lassen. Danach walnussgrosse Kugeln formen, flach drücken und mit den Fingern ein Herz hineindrücken. Die Herzen mit Himbeerkonfitüre füllen.



Puderzucker

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei Ober- und Unterhitze bei 180 °C 10-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

