

FOODKITCHEN

INGWER-ENGELSAUGEN

RZFK_001415

ZUTATEN

für ca. 40 Stück

1 walnussgroßes Stück Ingwer
100 g weiche Butter
225 g Mehl
50 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
Salz
150 g Lemon Curd
2 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

1 Den Ingwer schälen und sehr fein reiben. Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 100 g Lemon Curd und den geriebenen Ingwer in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer 40 cm langen Rolle formen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. kühl stellen.

2 Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle in ca. 1 cm breite Stücke schneiden und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln mit Abstand auf das Backblech setzen und mit einem Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln drücken. Sollte der Teig kleben, den Kochlöffelstiel in etwas Mehl tauchen.

3 Das restliche Lemon Curd glatt rühren, in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und in die Mulden der Teigkugeln füllen. Die Engelsaugen im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 12 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Puderzucker über die Plätzchen sieben.

Zubereitung: 40 Min.

Kühlen: 1 Stunde

Pro Stück ca.: 64 kcal, 1 g E, 2 g F, 10 g KH

Tipp: Für rote Engelsaugen Beerenfruchtaufstrich in die Mulden füllen, auch mit dunklem, leicht herbem Holunderbeergelee schmecken die Plätzchen fein.