

Engelsaugen

27 dag Butter
13 dag Zucker
3 Eigelb
30 dag Mehl
1 TL BP

Kuvertüre zum Füllen

Butter und Zucker schaumig rühren, Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Hände bemehlen und aus dem Teig Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem Kochlöffelstiel kleine Vertiefungen hineindrücken. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Kekse auskühlen lassen und in die Vertiefung geschmolzene Schokolade füllen.

