

Engelsaugen und Makronen

**Zutaten
Engelsaugen:** 175 g Mehl
65 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g Butter
1 Prise Salz
2 Eigelb
Rote Marmelade

**Zutaten
Makronen:** 2 Eiweiß
75 g Zucker
1 Vanillezucker
30 g Quark
100 g gemahlene Nüsse, Mandeln, Kokosflocken oder Schokoraschel

**Zubereitung
Engelsaugen:** Alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsplatte geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Keksteig in der Schüssel oder auf einem Teller zugedeckt mindestens eine halbe Stunde kaltstellen (im Kühlschrank). Anschließend aus dem Teig kleine Kugeln (ca. 2 cm) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem Holzkochlöffelstiel oder etwas ähnlichem kleine Löcher in die Mitte der Teigkugeln drücken. Mit Hilfe eines Teelöffels und eines Messers Marmelade in die Löcher füllen.

Das Backblech in den Backofen schieben und die Engelsaugen auf mittlerer Schiene bei 160 ° C Umluft ca. 20-25 Minuten backen.

Engelsaugen nach dem Backen etwas abkühlen lassen, ehe sie vorsichtig mit einem Messer vom Backpapier gehoben werden.

**Zubereitung
Nuss-, Mandel-,
Kokos- oder
Schoko-
Makronen:** Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Quark vorsichtig unterheben. Nüsse, Mandeln, Kokosflocken oder Schokoraschel zugeben und ebenfalls unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 130 °C Heißluft ca. 30-50 Minuten backen (trocknen lassen), bis die Makronen leicht gebräunt sind.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).