Engleøyne (Tyske Engelsaugen)

Ingredienser



♥ 250 g hvetemel
♥ 100 g melis
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 150 g smør
♥ 2 eggeplommer

Fyll:
♥ 150 g bringebærsyltetøy (se tips)

Fremgangsmåte

Bland sammen mel, melis, vaniljesukker og revet sitronskall i en food processor. Tilsett smør oppdelt i biter, og kjør til smøret har smuldret seg jevnt i det tørre. Tilsett begge eggeplommene og kjør videre til deigen samler seg.

Klem deigen sammen. Hvis deigen kjennes klissete, pakker du den inn i plastfolie og lar den stå i kjøleskapet en stund, til deigen ikke er klissete lenger, men fortsatt myk.

Del deigen i 40 jevnstore emner. Trill dem til kuler, som settes på en bakepapirdekket stekeplate.

Lag en dyp grop i hver kake (se tips).

Fyll hver grop med en liten klatt syltetøy.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 minutter.

La de stekte kakene avkjøles på rist.

Tips

♥ For å lage gropene i kakene kan du for eksempel bruke en stor hasselnøtt (eller du kan bruke skaftet på en tresleiv eller annet egnet redskap). Pass på at gropene er dype, men ikke så dype at du borer gjennom kakene, for da kommer syltetøyet til å renne ut av kakene under stekingen.

♥ Bruk rødt syltetøy (bringebær- eller jordbærsyltetøy) som er tykt i konsistensen, slik at syltetøyet ikke renner ut av kakene. Det går også fint å bruke ripsgelé.

♥ Det er ikke nødvendig, men sikt gjerne litt melis over kakene før servering, så ser de enda søtere ut.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/engleoyne-tyske-engelsaugen