

Engel

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 20 Min.

100 g Mehl

¾ TL Backpulver

80 g Zucker

30 g gemahlene geschälte Mandeln

1 Bio-Zitrone, nur wenig
abgeriebene Schale

1 Prise Salz

1 Ei

50 g Butter, flüssig, abgekühlt

¾ dl Milch

200 g Puderzucker

1 frisches Eiweiss

2–3 TL Zitronensaft

50 g dunkle Schokolade, sehr fein
gehackt

wenig Puderzucker

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.
2. Ei, Butter und Milch darunterrühren, in die Kugel-Backform füllen.
3. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Kugeln in der Form etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

4. Puderzucker, Eiweiss und Zitronensaft verrühren, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, in eine kleine Schüssel geben. Kugeln in die Glasur tauchen, sehr gut abtropfen, auf ein Gitter legen, trocknen lassen. Restliche Glasur zugedeckt beiseite stellen. Schokolade in einen Gefrierbeutel geben, verknoten, Beutel ca. 5 Min. in heisses Wasser halten, durchkneten, bis die Schokolade spritzfähig ist. Vom Beutel eine kleine Ecke abschneiden. Die Vorlage der Engelsflügelpaare ausdrucken (s. nächste Seite), unter ein Backpapier legen, mit der Schokolade 18 Engelsflügelpaare ausdrucken (mit genügend Abstand auf das Backpapier spritzen. Backpapier auf ein Brett ziehen, Engelsflügel im Kühlschrank fest werden lassen. Mit der restlichen Schokolade Gesichter, mit der beiseite gestellten Puderzucker-glasur Haare auf die Kugeln malen, trocknen lassen. Restliche Puderzucker-glasur mit wenig Puderzucker mischen, die Kugeln auf je ein Flügelpaar kleben, trocknen lassen.

Tipp für die Engelsflügel: Anstatt dunkle Schokolade können die Betty Bossi Dekostifte «chocolat» zum Spritzen verwendet werden.

Pro Kugel mit Engelsflügel: 133 kcal, E 4g,
Kh 21 g, F 2 g



