ENGELSAUGEN MIT kinder Schoko-Bons

Zubereitung: 100 Minuten

Davon aktiv: 30 Minuten

ZUTATEN

- 150 g Butter (Raumtemperatur)
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- 7 Tropfen Vanillearoma
- 300 g Mehl
- 18 kinder Schoko-Bons

AUSSERDEM

Frischhaltefolie, Kochlöffel, Backpapier

Portionen: 36
Pro Portion: 15 g / 88 kcal

ZUBEREITUNG

1. Butter und Puderzucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, dann Ei und Vanillearoma hinzugeben und erneut verrühren.
2. Mehl hinzugeben und mit einem Löffel vermengen.
3. Den Teig mit den Händen kneten und zu einer Kugel formen, diese in Frischhaltefolie einwickeln und 40 Minuten in den Kühlschrank legen.
4. Dann den Teig aus dem Kühlschrank holen, walnussgroße Bällchen formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit dem Stiel des Kochlöffels Mulden in die Mitte der Bällchen machen.
5. Im vorgeheizten Ofen (180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft) 10 Minuten backen.
6. kinder Schoko-Bons halbieren. Während die Kekse noch warm aber nicht mehr heiß sind, je eine kinder Schoko-Bons Hälfte in die Mitte stecken. Komplett auskühlen lassen.

DAS SCHMECKT NACH SPASS.