

## Engelsflügerln

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### Sandmasse:

70 g weiche Butter  
50 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
1 Prise Zimt  
1 Prise Kardamom  
1 Ei (Größe M)  
180 g glattes Mehl

#### Zum Aufspritzen und Bestreuen:

60 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)  
60 g geraspelte weiße Kuvertüre

### 1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Salz und Gewürzen in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Ei einrühren. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

### 2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm) füllen und Flügerln auf ein befettetes, leicht bemehltes Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

### 3 Zum Aufspritzen und Bestreuen:

Die flüssige Kuvertüre in ein Spritztütchen füllen und linienförmig auf die erkalteten Kekse spritzen. Mit geraspelteter Kuvertüre bestreuen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 1 Becher Marmorette Bourbon-Vanille (Zimmertemperatur) mit 80 g flüssiger weißer Kuvertüre verrühren und die Engelsflügerln damit zusammensetzen.