

# Engelsaugen - Linzer Kolatschen

Company: **RETIGO Deutschland GmbH**Recipe language: **German (de)**Food category: **Pastry**Cuisine: **German**Portions: **4**

## Program steps

Preheating: 170 °C

1 Hot air 100 % Termination by time 00:12 hh:mm 160 °C + 50 %

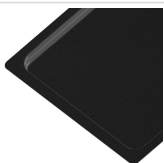
## Ingredients

weiche Butter	550	g
Zucker	260	g
Vanillezucker	20	g
Salz	10	g
Eigelb	12	pcs
Zitronenabrieb	25	g
Weizenmehl Typ 405	700	g
Paniermehl	100	g
Puderzucker	200	g
Marmelade - Sorte nach Geschmack	200	g

## Directions

Rezept für ca. 4 Bleche GN 1/1 à 30 Stück. 1 Portion entspricht 1 Blech GN1/1 im Text. Zubereitung: Die weiche Butter in der Küchenmaschine anschlagen, Salz und Zucker hinzufügen und schaumig schlagen. Eigelbe und Zitronenschale hinzugeben und weiterrühren. Das gesiebte Mehl hinzugeben und Paniermehl hinzugeben und zu einem homogenen Teig kneten. Der Mürbteig muss nicht - kann aber bis zur Verarbeitung kalt gestellt werden. Den Teig in kleine Kugeln formen und auf ein beschichtetes Backblech geben. Bitte kein Backpapier verwenden. Das Backblech / die Backplatte muss nicht gelocht sein, das sorgt für einen schön gebräunten Boden. In die Kugeln mit einem leicht gewölbten Gegenstand eine Vertiefung drücken. Diese wir mit der in einen Spritzbeutel gefüllten Marmelade gefüllt. Für das Backen empfehlen wir den Einschubtimer, zum Auskühlen eignen sich die beschichteten Frittierkörbe hervorragend. Nach dem Auskühlen mit dem Puderzucker bestäuben. Backen: Vorheizen an auf 170°C. Heißluft, 160 °C, 12 Minuten, Lüfter auf 50%, Wrasenklappe zu.

## Recommended accessories



Vision Bake