



Engelsaugen

Unsere Lieblings-Weihnachtsplätzchen - unangefochten auf Platz 1, für ca. 40 Stück

Alle Zutaten zusammen mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Für 1 - 2 Std. kalt stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft ca. 180 °C) vorheizen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln bohren. Achtung - bitte nicht durchbohren! Die Konfitüre glatt rühren und mit einem Spritzbeutel (ich mache das immer mit einem kleinen Espressolöffel) in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.

Im vorgeheizten Backofen 10 - 15 Minuten backen. Bitte beobachten! Sie dürfen nicht zu braun werden!

Auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.

Ergibt ca. 40 Stück.

Arbeitszeit	ca. 40 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 55 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Foto: CK_Print-Magazin/Tobias
Pankrath/Blueberry Food Studios

Zutaten für 1 Portionen:

240 g	Mehl
150 g	Butter
2	Eigelb
70 g	Puderzucker
2 TL	Vanillezucker
1	Bio-Zitrone(n), fein abgeriebene Schale (oder 1 Pck. Citrobäck)
1 Prise(n)	Salz
	Himbeerkonfitüre und/oder Johannisbeerkonfitüre
	Backpapier für das Blech
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezept von: Elilein113