

Weihnachtsrezept: Engelsaugen

Zutaten für etwa 60 Kekse

Zutaten:

250 g	Weizenmehl (Type 405)
70 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Zitronenschale
1 Prise	Salz
150 g	kalte Butter
2	Eigelbe (Gr. M)
100 g	Gelee/Marmelade
2 EL	Puderzucker zum Bestreuen

Vorgehen:

1. Schritt

Mehl mit Puderzucker mischen, sieben und in eine Rührschüssel geben. Vanillezucker, Zitronenschale und Salz hinzugeben. Butter in Würfel schneiden und mit den Zutaten vermengen und rasch zu einem Mürbeteig verkneten.

2. Schritt

Eigelbe zuletzt untermischen. Anschließend alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig für 1 Stunde kühlstellen.

3. Schritt

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu einer langen Rolle formen. Daraus etwa 60 gleichgroße Portionen einteilen. Aus jeder Portion eine kleine Kugel formen und auf einem mit Backpapier belegten Blech setzen. Mit einem Kochlöffel ein Loch in die Kugel drücken.

4. Schritt

Das Gelee oder die Marmelade in einem Kochtopf erhitzen, bis sie flüssig ist. Mithilfe eines Löffels in die kleinen Löcher der Teigkugeln füllen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Die Plätzchen ca. 12 Minuten backen, dann vollständig auskühlen lassen. Anschließend die Plätzchen mit etwas Puderzucker bestreuen.

In Blechdosen gelagert sind die Plätzchen mehrere Wochen haltbar.

Weitere leckere Varianten:

Die Füllung der Engelsaugen kann wunderbar variiert werden. Das Gelee kann beispielsweise durch eine Nuss-Nougat-Creme oder einen Karamellaufstrich ausgetauscht werden. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!