

ENGELSAUGEN



Zubereitungszeit

40 Minuten



Portionen

für 4 Personen

SIE BENÖTIGEN:

480 g Mehl
4 Eigelb (Größe M)
300 g Butter
140 g Puderzucker
1 Packung(en) Vanille-Zucker
etwas Salz
abgeriebene Schale von
2 unbehandelten Zitronen
Konfitüre: Himbeer, Johannisbeer
oder andere intensive Frucht
Puderzucker für die Deko
Backpapier
Mehl für die Arbeitsfläche

SO GEHT'S:

Für die Plätzchen alle Zutaten außer der Konfitüre zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig für etwa zwei Stunden mit einem Tuch abgedeckt kaltstellen.

Kleine Teigkugeln auf ein Backblech setzen und leicht platt drücken. Dann vorsichtig eine Mulde in der Mitte der Engelsaugen formen. Am besten gelingt dies mit dem bemehlten Holzstiel eines Kochlöffels.

Glattgerührte Konfitüre in die Mulde der Plätzchen geben. Darauf achten, dass sie nicht überläuft oder zu hoch in der Mulde sitzt.

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft ca. 180 Grad) vorheizen und die Engelsaugen backen, bis der Teig goldgelb (aber nicht braun!) ist. Meist beträgt die Backzeit um die 10 Minuten.

Nach dem Abkühlen die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

NA, SCHON ALLE ZUTATEN BESORGT?

