

# Engelsaugen



**120-140 min.**



**8-10 Personen**



**leicht**

## Was ihr dafür benötigt:

- Mehl: 240 g
- Butter: 150 g
- Eigelb: 2 Stk
- Puderzucker: 70 g
- Vanillezucker: 2 TL
- Salz: 1 Prise
- Fruchtgelee oder Marmelade eurer Wahl
- Kochlöffel

1

Vermengt Mehl, zimmerwarme Butter, Eigelb, Puderzucker, Vanillezucker und Salz mit dem Rührgerät oder am besten mit den Händen zu einem glatten Teig.

2

Formt den Teig zu einer Kugel, wickelt diese in Frischhalte-Folie und legt den Teig zum Ruhen 2 Stunden in den Kühlschrank.

3

Teilt den großen Teigklumpen in mehrere kleinere. Rollt kleine etwa kirschgroß Teigkugeln und legt diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Mit der Rückseite des Kochlöffels oder mit dem Finger drückt ihr eine kleine Vertiefung in jede kleine Teigkugel.

4

Das Gelee rührt ihr in einer kleinen Schüssel glatt. Mit einem kleinen Löffel gebt ihr einen Klecks von dem Gelee in jede Mulde. Wer möchte kann das Gelee auch erst nach dem Backen dazugeben, dann müssen die Engelsaugen aber noch etwas trocknen.

5

Mit oder ohne Marmelade, backt ihr die Plätzchen auf 170 °C (Umluft: 150 °C) etwa 10 Minuten. Lasst die Plätzchen abkühlen und sie euch schmecken! Wer will kann nach dem Abkühlen noch etwas Puderzucker über die Engelsaugen verstreuen.

**Wir wünschen dir viel Spaß  
beim Backen!**