



# Plätzchen Rezept

## Engelsaugen

**Zutaten :**

**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**

**Puderzucker zum Bestäuben**

**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 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft ca. 180 Grad) 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.**

**In gemütlicher Runde schmecken lassen!**