



Engelsaugen

In der Weihnachtsbäckerei, gibt's so manche Leckerei! Ein echter Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen sind die köstlichen Engelsaugen. Schnell gebacken – noch schneller gegessen.

Zutaten

150g weiche Butter
100g Zucker
250g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
1 Pr. Salz
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 Eigelb

Johannisbeergelee
(alternativ Konfitüre Ihrer Wahl)
Puderzucker
Frischhaltefolie
Backpapier

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 Löcher in die Kugeln bohren. Achtung - bitte nicht durchbohren!

Die Konfitüre glatt rühren und mit einem 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.

GUNST wünscht guten Appetit!