

Engelsaugen



Klassische Weihnachtsplätzchen aus Mürbeteig mit roter Füllung. Hier in der Variante mit gemahlenden Mandeln und einer Prise Zimt.

ca. 40 Stück

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 30 min

Backzeit: 11 min

ZUTATEN

1. 300 g Mehl
2. 1 gestrichener TL Backpulver
3. 100 g Mandeln, gemahlen
4. 100 g Zucker
5. 1 Prise Salz
6. 1 Prise Zimt (wer mag)
7. 1 TL Zitronenabrieb
8. 175 g Butter, kalt
9. 2 Eigelb

10. Ca. 100 g Johannisbeeren-Konfitüre (oder eine andere rote Sorte)
11. Puderzucker zum Bestäuben (optional)

ZUBEREITUNG

1. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel gründlich verrühren. Anschließend die Eigelbe und die Butter in Stückchen dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
5. Nach der Kühlzeit aus dem Teig 4 gleichgroße Rollen mit einem Ø von ca. 3 cm formen und 1-1,5 cm breite Stücke abschneiden (ca. 20 g/Stück) und zu kleinen Kugeln formen. Diese Kugeln mit ein wenig Abstand auf die Backbleche setzen und mit dem Stielende eines Holzlöffels jeweils eine Mulde in die Mitte drücken.
6. Die Konfitüre leicht erwärmen und in die Mulden füllen, das geht super mit einem Spritzbeutel mit feiner Lochtülle oder mit einem Gefrierbeutel bei dem man unten eine kleine Ecke abschneidet.
7. Die Engelsaugen in der Ofenmitte ca. 10-12 Minuten backen. Anschließend mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf ein Kuchengitter zum Abkühlen legen. Wer mag kann sie jetzt noch mit Puderzucker bestäuben.
8. In einer luftdichten Keksdose aufbewahren.