



# Engelsaugen

ca. 40 Stück · ca. 40 Min Arbeit · 10 Min Backzeit · 2 Std Ruhezeit · einfach

## Zutaten

- 240 g Mehl
- 150 g Butter
- 2 Eigelb
- 70 g Puderzucker
- 2 TL Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- Himbeer- und/oder Johannisbeerkonfitüre
- Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

- Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten und 1 bis 2 Stunden kalt stellen.
- Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (ca. 180 °C Umluft) vorheizen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit einem bemehlten Kochlöffelstiel Mulden eindrücken, ohne durchzubohren.
- Die glatt gerührte Konfitüre mit einem Spritzbeutel oder kleinen Löffel einfüllen.
- 10 bis 15 Minuten backen, sie dürfen nicht zu braun werden. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Familien-Weihnachtsplätzchen, in eigenen Worten aufgeschrieben.

