

Rezept für Engelsaugen:

★ Schritt 1 – Für den Teig:

- 250 g Bio-Dinkelmehl (Type 630)
- 70 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 150 g kalte Butter
- 2 Eigelbe
- 100 g Johannisbeergelee (oder Himbeermarmelade)
- 2 EL Puderzucker zum Bestreuen



Für den Mürbeteig Mehl mit Puderzucker mischen, sieben und in eine Rührschüssel geben. Vanillezucker, Zitronenschale und Salz hinzugeben. Butter in kleine Würfel schneiden und mit den Zutaten mischen, alles rasch kneten, mit den Knethacken oder den Händen.

Zuletzt das Eigelb untermischen. Alles zu einem kompakten geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie eingewickelt für 1 Std. kühlstellen. Den Backofen auf **200 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 180 Grad)** vorheizen.

★ Schritt 2 - Formen:

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 10 Min. wieder leicht Temperatur annehmen lassen. Den Teig zu einer langen Rolle formen und daraus 60 gleichgroße Portionen einteilen. Aus jeder Portion eine kleine Kugel formen und auf einem mit Backpapier belegten Blech setzen und ein Loch in die Kugeln drücken.

★ Schritt 3 - Füllen:

Die Plätzchen (ohne Füllung) im vorgeheizten Ofen **ca. 12 Min.** backen, dann vollständig auskühlen lassen und schon jetzt mit etwas Puderzucker bestreuen. Zum Schluss das Gelee oder die Marmelade in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig ist. Mithilfe eines Löffels in die kleinen Löcher in den Teigkugeln füllen.