Engelsaugen

Einkaufsliste:



1 Päckchen Mehl

1 Päckchen Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Salz

1 Glas Himbeerkonfitüre

1 Päckchen Puderzucker



Alte Apotheke

Zutaten:



240g Mehl

150g Butter

2 Eigelb

70g Puderzucker

2TL Vanillezucker

1 Biozitrone (fein abgeriebene Schale)

1 Prise Salz

Himbeerkonfitüre

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Himbeerkonfitüreund den Puderzucker mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Für 1-2 Stunden kalt stellen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Den Backofen auf Umluft 180°C 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 oder einem kleinen Löffel in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen. 10-15 Minuten backen. Sie dürfen nicht zu braun werden.
Auskühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.
Freuen, Plätzchen essen und die Weihnachtszeit genießen!

Alte Apotheke