

ideal zur Verwertung von Eigelb

Engelsaugen

ca. 60 Plätzchen

Zutaten

250 g Weizenmehl (Type 405 oder 550), 70 g Puderzucker, 8 g Vanillezucker, 1 TL Zitronenschale, 1 Prise Salz, 150 g kalte Butter, 2 Eigelbe, 100 g Fruchtgelee oder Marmelade, 2 EL Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Puderzucker sieben und in eine Schüssel geben. Vanillezucker, Zitronenschale und Salz hinzugeben. Alles mischen.
2. Butter in kleine Würfel schneiden und mit den Zutaten mischen, alles rasch kneten.
3. Eigelbe untermischen. Alles zu einem kompakten geschmeidigen Teig kneten.
4. Den Teig in einer verschlossenen Frischhaltedose (Teig sollte gerade so das Volumen füllen) oder in Frischhaltefolie eingewickelt für 1 Stunde kühlstellen.
5. Teig aus dem Kühlschrank nehmen zu einer langen Rolle formen und in ca. 60 gleichgroße Portionen einteilen. Die Portionen zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit einem Kochlöffel ein Loch in die Kugeln drücken.
6. Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze bzw. bei Umluft: 180°C vorheizen.
7. Gelee oder Marmelade in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig ist. Mit einem Löffel in die kleinen Löcher der Teigkugeln füllen.
8. Plätzchen im vorgeheizten Ofen ca. 12 Min. backen, dann vollständig auskühlen lassen. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestreuen.
9. Falls die Marmelade beim Backen etwas zurückgegangen ist: Marmelade in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig ist, mit einem Teelöffel in die Mulde füllen und dann für 3 Stunden trocknen lassen.

Zeitbedarf

15 Min Vorbereiten, 1 Std Kühlen, 1 Std Formen, Füllen und Backen