
Engelsaugen

Bald ist Weihnachten und was darf in der Weihnachtszeit auf gar keinen Fall fehlen. Ganz klar: Plätzchen! Deshalb gibt es heute ein leckeres Plätzchenrezept. Mit diesem Rezept könnt ihr dann leckere Engelsaugen backen.

Was ihr braucht:

200 g	Butter
100 g	Zucker
2	Eigelb
1	Vanilleschote
1 Prise	Salz
300 g	Mehl
80 g	geriebene Haselnüsse
1 Glas	beliebige Marmelade

Und so geht's:

Zuerst vermischt ihr alle Zutaten bis auf die Marmelade zu einem glatten Teig verrühren. Dann formt ihr den Teig zu einer Kugel, wickelt eine Folie um den Teig und stellt ihn für ca. 2-3 Stunden in den Kühlschrank.

Schon könnt ihr mit dem Backen anfangen. Formt aus dem Teig walnussgroße Kugeln und gebt sie auf ein Blech mit Backpapier. Jetzt nehmt ihr euch einen Kochlöffel und drückt Löcher mit dem Kochlöffelende in die Kugeln. Wenn ihr damit fertig seid gebt ihr das Blech bei 180° für 15-20 Minuten in den Ofen. Wenn die Kugeln goldbraun gebacken sind könnt ihr sie aus dem Ofen nehmen. Jetzt wärmt ihr am besten die Marmelade in der Mikrowelle auf und füllt sie in die Löcher der Kugeln ein. Lasst alles noch kurz auskühlen und schon seid ihr fertig mit euren Plätzchen.

Viel Spaß beim Backen und Schlemmen!

