

Engels- augen



ZUTATEN FÜR 10–12 STÜCK:

Teig:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker
- 400 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 250 g LANDFEIN Butter
(zimmerwarm)
- 150 g Puderzucker
- ½ TL ZAUBERHAFT BACKEN
Backpulver
- 1 Prise Salz

Deko:

- 4 EL Puderzucker
- 2 EL TANTE KLARA Erdbeerkonfitüre
- 2 EL TANTE KLARA Orangenkönfitüre

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig alle Zutaten gründlich miteinander verkneten – dann zu einer Art dünner Rolle formen und in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
3. Den Teig nach Ablauf der Ruhezeit auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 15–20 g schwere Portionen teilen und diese jeweils zu Kugeln rollen.
4. Die Teigkugeln mit etwas Abstand auf den Backblechen verteilen, mit dem Stiel

eines Kochlöffels jeweils mittig eine Mulde hineindrücken und bis zum Backen möglichst kühl stellen.

5. Die Plätzchen für 10–15 Minuten goldbraun backen und danach vollständig abkühlen lassen.

6. Zum Schluss die jeweiligen Konfitüren mit einem kleinen Löffel in die Mulden der Engelsaugen verteilen, dann mit einer dünnen Schicht Puderzucker bestäuben und mindestens zwei Stunden antrocknen lassen, bevor sie in der Plätzchendose verstaut werden können.