

Engelsaugen



Zutaten Zubereitung

für ca. 60 Stück

250 g Mehl
 150 g Schönegger Almbutter
 100 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 3 Eigelb
 1 Prise Salz
 1 gestrichener TL Backpulver
 175 g Fallers Erdbeer
 Konfitüre
 2 EL Puderzucker
 Spritzbeutel, Frischhaltefolie,
 Backpapier

1. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Salz, Vanillezucker, Eigelbe und Butter in Flocken zufügen. Mit den Knethaken oder den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.
3. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen, aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen und auf die Backbleche legen.
4. Mit dem Stiel eines Holzkochlöffels in die Mitte jeder Teigkugel eine Vertiefung drücken.
5. Fallers Erdbeer Konfitüre in einem Topf unter ständigem Rühren leicht erwärmen.
6. Die Konfitüre mit Hilfe des Spritzbecktels in die Vertiefung der Plätzchen füllen.
7. Die Bleche nacheinander im vorgeheizten Ofen (Umluft: 175°C) ca. 8-10 Minuten backen.
8. Engelsaugen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.
9. Zuletzt mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß beim Nachmachen!