

# **DAS Weihnachtsplätzchen: Eure besten Rezepte**

**Beitrag von „Niggel“ vom 2. Dezember 2009 19:05**

Also wir finden Engelsaugen total toll 😊

Man sollte sich nur keine bildliche Vorstellung von "echten" Engelsaugen machen 😊

Rezept für ca. 40 Kugeln (ja nach dem, wie groß man die Kugeln macht mehr oder weniger)

240 g Mehl

150 g Butter

2 Eigelb

70 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

1 Zitronenschalenabrieb oder Zitronen Aroma

1 Prise Salz

Konfitüre (je nach Geschmack, Himbeer, Erdbeer, Aprikose,...)

Puderzucker, zum Bestäuben

Alle Zutaten zusammen mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Für 1-2 Std. kalt stellen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig kleine Kugeln (sollten aber nicht zu klein sein, damit man sie füllen kann - guter Richterwert ist ein gut gehäufter TL) formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Löcher in die Kugeln bohren - nicht durchbohren.

Die Konfitüre glatt rühren (geht auch ohne ;)) und mit einem Spritzbeutel, Löffel o. Ä. in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft ca. 180 Grad) zwischen 10 und 15 Minuten backen

Auskühlen lassen, ggf. mit Puderzucker bestäuben.