

Engelsaugen

Zutaten

- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 200 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 Zitrone Abrieb
- 1 Prise Salz
- ca. 200 g Himbeer-Marmelade

Zubereitung

Alle Zutaten außer der Marmelade mit der Küchenmaschine kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie packen und **1 Stunde in den Kühlschrank** stellen. Dann Terrassenplätzchen ausstechen oder Kugeln formen. Mit einem Kochlöffelstiel in jede Kugel eine Delle drücken und diese mit Marmelade füllen. Zwischen die Terrassenplätzchen auch Marmelade streichen. **10 Minuten** bei **160 Grad Umluft** backen. Wenn die Plätzchen fertig gebacken sind mit Puderzucker bestreuen.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:

<https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:engelsaugen>

Last update: **10.12.2024 10:24**

