medizinwelten-services

WEIHNACHTSSPEZIALITÄT 2018

Engelsaugen

Engelsaugen

ca. 40 Stück

ZUTATEN

Für den Teig:
250 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eigelb
150 g Butter

Für die Füllung:
Johannisbeer- oder Himbeerkonfitüre

Zum Bestäuben:
etwas Puderzucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig zu einer glatten, homogenen Masse verkneten und anschließend bis zwei Stunden kühl stellen.

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) bzw. 180 Grad (Umluft) vorheizen. Aus dem Teig gleich große Kugeln (zwei bis drei Zentimeter Durchmesser) formen. Die Kugeln auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel vorsichtig Mulden in die Kugeln drücken.

Abschließend die Konfitüre glatt rühren und in die Mulden füllen. Die Plätzchen dann im vorgeheizten Backofen für 10 bis 15 Minuten goldgelb backen. Danach die Plätzchen auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und weihnachtlich genießen!

medizinwelten*services*
Medical Content & Communication

medizinwelten
fortbildung