



# Weihnachtsplätzchen Engelsaugen

## Zutaten:

- 350 g Mehl
- 150 g Zucker
- 250 g Butter, kalt
- 3 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse + 75 g Zucker zum Wälzen
- Himbeermarmelade (zB. Samt)
- Puderzucker zum Bestäuben



**Vorbereitung Teig:** 1 Nacht kühlen | **Backzeit:** je nach Größe und Backofen ca. 12 Minuten | **Backtemperatur:** 170 ° C Umluft



Das Rezept kannst du ganz leicht verdoppeln. Da wir die Marmeladen-Plätzchen sehr gerne essen, nehme ich gleich die doppelte Menge. Der Teig ist eigentlich auch recht einfach, ich höre gerne Musik beim kneten, dann geht mir das alles viel leichter von der Hand.

Wenn du den Teig geknetet hast, formst du ihn zu einer Kugel oder Rolle und wickelst diese in Frischhaltefolie. Der Teig ruht für 1 Nacht im Kühlschrank. Ca. 30 Minuten vor der Verarbeitung kommt der Teig aus dem Kühlschrank.

Ich schneide mir gerne dann fingerdicke Scheiben und Würfel in der Größe der Kugel die es mal werden soll.

#### **So wird's gemacht:**

1. Die Butter, den Zucker, das Mehl, der Vanillezucker und die Eigelb in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel oder Rolle formen.
2. Der Teig ruht nun 1 Nacht in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank, danach sollte dieser, eine kurze Ruhepause bei Zimmertemperatur zum klimatisieren haben.
3. Den fertigen Plätzenteig in Scheiben schneiden, um weitere Würfel-Stücke zu schneiden. Diese werden zu Kugeln mit der Hand geformt und in dem Haselnuss-Zuckergemisch gewälzt.
4. Nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem runden Gegenstand (z.B. Weinflaschenverschluss) (Kochlöffel Stielende) eine Kuhle in den Teig drücken. Dort wird die Marmelade mit 2 kleinen Löffeln eingefüllt. Der Teig sollte noch recht kühl sein, wenn sie in den Ofen kommen.

Die Plätzchen werden bei ca. 170 °C ca. 10 - 12 Minuten gebacken. Bitte beachte, die Backzeit kann nach Größe der Engelsaugen und Temperatur des Backofens unterschiedlich sein.

Frohe Weihnachten wünscht dir die Alltagsküche.de ♥

*Eigene Notizen:*