

Engelsaugen

Für etwa 75 Stück braucht man:

- Φ 1 unbehandelte **Zitrone**
- Φ 300 g **Mehl**
- Φ 100 g **Zucker**
- Φ 1 Prise **Salz**
- Φ 1 **Ei**
- Φ 200 g kalte **Butter**
- Φ 4 EL **Puderzucker** zum Bestäuben



Für die Füllung:

- Φ Etwa 200 g rote **Marmelade**

Und so wird's gemacht:

1. **Zitrone** heiß waschen und abtrocknen. Die Schale auf der feinen Seite einer Küchenreibe abreiben.
2. **Mehl** und **Zitronenschale** vermischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte mit einem Esslöffel eine Mulde drücken. **Zucker, Salz und Ei** in die Mulde geben. Die **Butter** in Stückchen rundherum auf das Mehl legen.
3. Alle Zutaten zuerst mit einem großen Messer durchhacken, bis der **Teig** schön krümelig ist. Dann mit den Händen zu einem Teig kneten, aber nicht zu lange – sonst wird der Teig weich und klebrig!
4. Den Teig zu einer **Kugel** formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa **1 Stunde** kühl stellen.
5. Den Backofen auf **175 Grad** (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Den Teig mit den Händen zu kirschgroßen Kugeln rollen. Die **Teigkugeln** auf das Backblech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel in jede Kugel eine tiefe Delle drücken (aber nicht durchstechen!). Mit einem Teelöffel in jede Vertiefung etwas **Marmelade** geben.
7. Das Backblech auf die **mittlere Schiene** im Backofen schieben und die Plätzchen etwa **10 Minuten** backen.
8. Den **Puderzucker** in ein kleines Sieb geben und die Engelsaugen damit bestäuben.

Guten Appetit!