

## Engelsaugen

### Zutaten für ca. 45 Stück:

*Für den Teig:*

240 g Mehl

150 g kalte Butter

1 Ei

70 g Puderzucker

Abrieb einer ½ Bio-Zitrone

*Außerdem:*

70 g Faller's Holunder-Gelee

etwas Puderzucker



### Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und eine Stunde kühlen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, die jeweils etwa 2,5 cm Ø haben. Mithilfe eines Kochlöffelstiels in der Mitte eine Vertiefung formen. Die Plätzchen 10 – 15 Minuten backen.

Dann aus dem Ofen nehmen und auf ein Auskühlgitter setzen, auskühlen lassen. Die Engelsaugen mit Puderzucker bestäuben. Das Gelee glattrühren, in einen Spritzbeutel geben und in die Vertiefungen der Plätzchen füllen.

🕒 Zubereitungszeit: 35 min

🔥 Backzeit: 15 min

❄️ Kühlzeit: 1 h

### Nährwerte pro Stück:

Eiweiß: 1 g; Fett: 3 g; Kohlenhydrate: 6 g

55 kcal (230 kJ); 0,5 BE