

Süße Engelsaugen

Zutaten:

- 30 g Puderzucker
- 75 g kalte Butter
- 120 g Mehl
- 3 Eigelbe (Gr. M)
- 3 EL Milch
- 30 g Johannisbeergelee
- 30 g Quittengelee



Schritt 1:

Puderzucker sieben. Butter in Stücke schneiden. Mehl, Puderzucker, 2 Eigelb und Butter mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten, zum Schluss mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie wickeln und **ca. 30 Minuten kalt stellen**.

Schritt 2:

Ofen auf 200° vorheizen (Ober-/Unterhitze). Aus dem Teig ca. 20 walnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In die Mitte jeder Kugel mit einem Kochlöffelstiel eine Mulde drücken.

Schritt 3:

1 Eigelb und Milch verrühren. Kekse mit der Eigelb-Milch bestreichen. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen **8–10 Minuten** backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Schritt 4:

Gelee getrennt erwärmen und glatt rühren. Hälfte der Plätzchen mit dem Quittengelee füllen, die andere Hälfte mit dem Johannisbeergelee.

Guten Appetit!