



Engelsaugen

Zutaten

1/2 Zitrone
100 g kalte Butter
50 g Puderzucker
150 g Mehl
1 Prise Salz
1 Eigelb
1 Beutel gehackte Pistazien (25 g)
getrocknete Cranberries
Himbeer oder Johannisbeer Gelee

Die Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Die kalte Butter schaumig rühren und den Puderzucker unterrühren. Das Eigelb, Mehl und zum Schluss die Pistazien zugeben und alles schnell zu einem geschmeidigen Teil kneten.

Aus dem Teig kirschgroße Stücke zu Kugeln formen, etwas platt drücken und in der Mitte eine Kuhle formen. Jeweils ein Stück Cranberrie in die Kuhle geben. Den Gelee in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt rühren und in eine Gefriefbeutel füllen. In eine Ecke der Tüte ein kleines Loch schneiden und den Gelee in die Kuhlen der Plätzchen füllen, so dass das Loch knapp gefüllt ist.

Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 180 Grad ca. 10 - 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Falls viel Gelee aus den Mulden verdampft ist, noch etwas Gelee nachfüllen und die Plätzchen im ausgeschalteten Ofen und geöffneter Tür nachtrocknen lassen.

Guten Appetit!