



Engelsaugen

Zutaten für etwa 50 Plätzchen:

140 g Butter (Raumtemperatur)
140 g Rohrohrzucker
2 Eigelb
200 g gemahlene Mandeln

100 g Mehl
2 TL Zimt (gestrichen)
Abrieb einer Bio-Orange
100 bis 150 g Marmelade (nach Belieben)

Zubereitung:

1. Schlagen die Butter in einer Rührschüssel schaumig. Zucker und Eigelb hinzugeben. Im Anschluss nach und nach die Mandeln. Das Mehl sieben und den Zimt hinzugeben. Alles zu einer homogenen Masse verkneten und für eine halbe Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
2. Aus dem Teig könnt Ihr etwa 60 kleine Kugeln formen. Diese verteilt Ihr mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Heißt den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor. Drückt dann mit dem Zeigefinger eine kleine Mulde in die Kugeln und befüllt diese mit einem guten Klecks Marmelade. Ab damit in den Ofen für etwa 20 Minuten.