



Merry
Christmas

UNSERE PLÄTZCHENREZEPTE 2017

SALETELLIGENCE

AMARETTINI

DR. ANTONIA HERMELBRACHT

Zutaten: 200 g Puderzucker, 20 g Vanillinzucker, 220 g gemahlene Mandeln, 2 Eiweiß, 10 g Mandellikör (Amaretto), 2 Tropfen Bittermandelaroma.

Zubereitung: Backofen auf 150°C vorheizen und drei Backbleche mit Backpapier belegen. Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Bittermandelaroma und Likör dazu geben und mit den gemahlenden Mandeln alles zu einem Teig verarbeiten. Eischneemischung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Durchmesser 8 mm) füllen, kleine Tupfen (Durchmesser 1 cm) auf die vorbereiteten Backbleche spritzen, dabei ca. 1,5 cm Abstand zueinander lassen. Die Amarettini auf den Backblechen nacheinander 15–18 Minuten bei 150°C backen.



ZIMTKNUSPERCHEN

SEBASTIAN SCHOCK

Zutaten Teig: 50 g Zitronat, 2 Eier, 200 g Zucker, 3 geh. TL Zimt, 1 Msp. gemahlene Nelken, 80 g abgezogene, gemahlene Mandeln, 250 g Weizenmehl, 2 gestr. TL Backpulver • **Zutaten Belag:** 1 Ei, 75–100 g Mandeln (gestiftet oder grob gemahlen)

Zubereitung: Eier und Zucker in der Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe schaumig rühren. Zimt, Nelken, Mandeln und das fein gehackte Zitronat unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und auf mittlerer Stufe mit dem Handrührgerät (Kneithaken) unterkneten. Den Teig knapp 1/2 cm dick ausrollen und in Quadrate (etwa 3 x 3 cm) schneiden oder rädeln. Die Quadrate auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen, mit dem verquirltem Ei bestreichen und dekorativ mit Mandeln belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C je Blech etwa 12 Minuten backen. (Das Gebäck wird weicher, wenn es in einer gut verschließbaren Dose etwa 10 Tage gelagert wird.)

GLÜHWEIN-SCHNITTCHEN

DR. ELKE RÜBENKAMM

Zutaten: 250 g weiche Butter, 125 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 4 Eier, 250 g Mehl, 2 TL Backpulver, 150 g Schokolade, 125 ml Glühwein • **Zutaten Glasur:** 250 g Puderzucker, 5 EL Glühwein, 100 g gehackte Mandeln

Zubereitung: Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazu sieben, Schokolade reiben und zugeben. Glühwein zugießen und alles zu einem glatten Teig rühren. Diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit dem Teigschaber glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten bei 175°C backen, auf dem Blech auskühlen lassen. Für die Glasur Puderzucker mit Glühwein glatt rühren. Teigplatte gleichmäßig damit bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. 1 Stunde trocknen lassen und dann in etwa 3 x 4 cm große Rauten schneiden.



CANTUCCINI-STERNE

TOBIAS RECKER

Zutaten: 125 g kalte Butter, 2 Eier, 180 g Zucker, 2 Pk. Vanillinzucker, 250 g Mehl, 180 g gemahlene Mandeln, 200 g ganze Mandeln, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 1/2 Fläschchen Bittermandelöl

Zubereitung: Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillinzucker, Backpulver, Salz und Bittermandelöl in eine Schüssel geben und vermengen. Kalte Butter und Eier hinzugeben und zügig zu einem festen Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Teig in kleinere Mengen teilen und jeweils 3 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Jeden Keks mit einer Mandel dekorieren. Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft bzw. 200°C Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 9–10 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Die Kekse auf dem Blech abkühlen lassen bis sie ausgehärtet sind.

SCHWARZ-WEISS-GEBÄCK

JAN MAIK SCHLIFTER

Zutaten: 500 g Mehl, 6 g Backpulver, 150 g Zucker, 2 Eier, 250 g Butter, 30 g Kakaopulver, 50 g Zucker, 2 EL Milch

Zubereitung: Zu dem mit Backpulver und Zucker gemischten Mehl die Eier geben und mit dem kalten Fett zu einem Knetteig verkneten. Den Teig halbieren. Eine Hälfte des Teiges mit Kakao, Zucker und Milch vermengen. Von jeder Teigsorte einen Teig ausrollen und daraus in verschiedenen Kombinationen Schwarz-Weiß-Gebäck formen. Zum Beispiel eine dunkle Rolle in eine helle Teigplatte wickeln oder eine helle und eine dunkle Teigplatte aufeinander legen und zwei verschiedenfarbige Teigrollen darin einwickeln, in Scheiben schneiden. Bei 150°C etwa 10 Minuten backen.



ALLE JAHRE WIEDER WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

ALEXANDER WITKE

Zutaten: 2 Eier, 250 g Butter, 250 g Zucker, 500 g Weizenmehl, 1 Pk. Backpulver, 2 gestr. TL Zimt

Zubereitung: Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig vermengen. Den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backpapier ausrollen und die Weihnachtsfiguren ausstechen. Bei 180°C im Ofen ca. 10–15 Minuten backen. Die Plätzchen dabei nicht braun werden lassen. Anschließend die abgekühlten Plätzchen in eine Dose geben oder gleich vernaschen.



SCHOKO-NUSS-COOKIES

YVONNE GUTHIER

Zutaten: 150 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Rohrzucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 1 Ei, 180 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 100 g gehackte Haselnüsse, 150 g Schokolade in Würfeln

Zubereitung: Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, das Ei unterschlagen. Mehl, Backpulver und Salz darunter rühren, zuletzt Haselnüsse und Schokowürfel unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit einem Teelöffel kleine Häufchen setzen. Genügend Abstand zwischen den einzelnen Teighäufchen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 12–14 Minuten backen, bis die Cookies goldbraun und auseinander gegangen sind.

LÜBECKER KOKOSMAKRÖNCHEN

TIM OLIVER STRAUCH

Zutaten: 170 g Kokosraspeln, 5 Eiweiß, 250 g Puderzucker, 400 g Marzipan Rohmasse, abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 2 EL Rum, 1/2 Tasse Zucker, 100 g Schokoladen-Fettglasur, 1 Pk. Oblaten

Zubereitung: Die Kokosraspeln zwischen den Handflächen zerreiben, auf ein Backblech streuen und bei 100° C im geöffneten Backofen trocknen lassen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des gesiebten Puderzuckers mit der Marzipan Rohmasse und dem Eischnee verrühren. Die Kokosraspeln, den restlichen Puderzucker, die Zitronenschale und den Rum zufügen und alles zu einem grobflockigen, zähflüssigen Teig verarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und walnussgroße Kügelchen auf die auf dem Backblech verteilten Oblaten spritzen. Die Makrönchen mit dem Zucker bestreuen und 20 Minuten bei 150°C backen; sie sollten außen eine braune Kruste haben, innen aber weich bleiben. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und die Makrönchen zu einem Drittel in die Schokoladenglasur eintauchen.



MATCHA-TANNEN

REBECCA HENKELMANN

Zutaten: 190 g Mehl, 15 g Matcha Pulver, 70 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 1 Msp. getrocknete, gemahlene Vanille, 120 g Pflanzenmargarine, rote Zuckerperlen

Zubereitung: Mehl, Matcha Pulver, Zucker, Vanillinzucker und Vanille in einer Rührschüssel mischen. Weiche Margarine dazugeben und mit einem Handrührgerät (Knethaken) durchkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Ofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig mit den Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Teig 5 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und dekorieren. Die Plätzchen ca. 15 Minuten backen.



MACADAMIA-COOKIES

LAURA FRICK

Zutaten: 300 g Mehl, 250 g geraspelte weiße Schokolade, 1 Ei, 275 g Butter, 175 g Rohrzucker, 300 g gehackte, geröstete und gesalzene Macadamianüsse, 1 Pk. Vanillinzucker, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz

Zubereitung: Mehl, Salz, Backpulver und geraspelte Schokolade mischen. Butter mit Vanillinzucker schaumig schlagen. Rohrzucker dazugeben und weiter schlagen. Das Ei unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und zum Schluss die Macadamianüsse unterheben. Kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Bei 170°C ca. 8 Minuten backen.

ZIMTSTERNE

DR. HEIKO XANDER

Zutaten: 4 Eiweiß, eine Prise Salz, 300 g Zucker, 2 EL Zitronensaft, 1 TL Zimtpulver, 350 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, gemahlene Mandeln zum Arbeiten

Zubereitung: Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis ein glatter Eischnee entstanden ist. Mit dem Zitronensaft glänzend steif schlagen. Für die Glasur 3–4 Esslöffel der Masse abnehmen und kalt stellen. Unter den restlichen Eischnee die mit Zimt vermischten Mandeln mengen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Gemahlene Mandeln auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig 6–8 mm dünn ausrollen. Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der zurückbehaltenen Glasur die Sterne bestreichen. Anschließend, am besten über Nacht, bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Den Ofen auf 120°C vorheizen. Die Sterne etwa 25 Minuten mehr trocknen als backen lassen, sodass die Glasur schneeweiß bleibt. Auf dem Blech auskühlen lassen.



NUSSECKEN

CARINA TIMMERMANN

Zutaten Mürbeteig: 300 g Mehl, 125 g Puderzucker, 2 Eigelb, 2 EL Milch, 1 Pk. Vanillinzucker, 1/2 Pk. Backpulver, 1 Prise Salz, 125 g Butter • **Zutaten Belag:** 100 g Margarine, 150 g Honig, 1 Pk. Vanillinzucker, 3 EL Wasser, 150 g gemahlene Haselnüsse, 150 g gehackte Haselnüsse, 1/2 TL Zimt

Zubereitung: Mürbeteigzutaten (außer Mehl und Backpulver) zu fester Masse aufschlagen, dann das Mehl mit dem Backpulver zugeben und zu einem festen Teig verarbeiten. Bei 200°C Heißluft 14 Minuten vorbacken und abkühlen lassen. Für den Belag Margarine, Honig, Vanillinzucker und Wasser verrühren und auf dem Herd heiß werden lassen, dann Haselnüsse und Zimt unterziehen. Den Mürbeteigboden mit fruchtiger Marmelade bestreichen und den noch warmen Belag darauf verteilen. Bei 200°C Heißluft 15–18 Minuten backen. Die warmen Nussecken in Dreiecke schneiden. Nach Belieben kann man die Ecken nach dem Erkalten in Kuvertüre bzw. Schokoladenglasur tauchen.



KOKOS-SPRITZGEBÄCK

STEFFI DAMM

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eier, 1 Pk. Vanillinzucker, 200 g Kokosraspel, 300 g Mehl

Zubereitung: Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Eiern schaumig rühren, Kokosraspel und Mehl daruntermischen, zu einem glatten Teig kneten und für ca. 30 Minuten kalt stellen. Mit dem Fleischwolf mit Spritzgebäckaufsatz Schlangen herstellen, auf ein Backblech legen und 10 bis 15 Minuten bei 175°C hell backen.

HEIDESAND-ZIMT-PLÄTZCHEN

THORBEN SCHMIEDEL

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, 1 TL Zimt, 1 Prise Salz, 300 g Mehl, 50 g Speisestärke, 1 Eiweiß, 75 g brauner Zucker

Zubereitung: Die Butter zerlassen, bräunen und wieder abkühlen lassen. Mit Zucker, Zimt und einer Prise Salz cremig aufschlagen. Mehl und Speisestärke darüber sieben und mit den Knethaken des Handrührgerätes kurz unterkneten. Den Teig in Folie wickeln und für gut eine Stunde kalt stellen. Dann den Teig zu drei Rollen von ca. 30 cm Länge formen und weitere zwei Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 175°C (Umluft 150°C) vorheizen. Die Rollen rundherum mit Eiweiß bestreichen und in braunem Zucker wälzen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Die Plätzchen im Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten backen.



KERTALER WEISSE

MARTIN WALTER

Zutaten: 250 g Mehl, 2 TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 125 g Butter, 3 Tropfen Bittermandelöl, 125 g Mandeln (grob gehackt), 3 EL Kondensmilch, 100 g Haselnüsse (gehackt), etwas Zimt

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und einer Prise Salz mischen. Das Ei, weiche Butter, Bittermandelöl und Mandeln dazugeben und den Teig dann gut durchkneten. Etwa 2,5 cm dicke Rollen formen, mit der Kondensmilch bestreichen und in einer Haselnuss-Zimt-Mischung wälzen. Den fertigen Teig abgedeckt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Rollen mit einem scharfen Messer in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf Backpapier auslegen und im vorgeheizten Ofen bei 175–200°C ca. 10–15 Minuten backen.



APRIKOSEN-MANDEL WOLKEN

REGINA GERHARDT

Zutaten: 200 g getrocknete Aprikosen, 200 g Weizenmehl, 1 TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 2 Eier, 150 g weiche Butter, 150 g gehackte Mandeln

Zubereitung: Die getrockneten Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Alle anderen Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend die Aprikosen unterrühren und den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf das Backblech setzen. Die Kekse ca. 10 – 12 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160°C backen. Abgekühlt noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

ZAUBERNÜSSE

MARKUS WAGNER

Zutaten: 250 g Mehl, 150 g Zucker, 125 g flüssige Butter, 3 Eier, eine Dose gezuckerte Kondensmilch, 100 g gehackte und geröstete Haselnüsse

Zubereitung: Dieses Rezept erfordert ein Waffeleisen mit kleinen Nuss-Förmchen. Mehl und Zucker zusammen mit den Eiern und der flüssigen Butter zu einem glatten Teig verrühren. Diesen für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Währenddessen für die Füllung die Kondensmilch auf niedriger Stufe unter ständigem Rühren erwärmen, bis sie karamellfarben und etwas fester wird. Nun die gehackten Haselnüsse unterheben. Den Teig portionsweise in die Nuss-Förmchen geben und ca. 3 Minuten ausbacken. Jeweils eine Hälfte füllen und mit der anderen Hälfte verschließen. Kühl stellen.



KOKOS-MARZIPAN-HAPPEN

ANDREAS MOHME

Zutaten Knetteig: 300 g Weizenmehl, 1 TL Backpulver, 130 g Zucker, 2 Pk. Vanillin-Zucker, 2 Eier, 300 g Butter • **Zutaten Belag:** 400 g Marzipan, 7 EL Aprikosen Konfitüre, 4 EL Amaretto, 100 g Kokosflocken, 100 g Kuvertüre

Zubereitung: Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben und Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Butter hinzufügen. Mit dem Handrührgerät gut durchmischen. Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Für den Belag Marzipan mit Konfitüre, den Kokosflocken und Amaretto zu einer geschmeidigen Masse verrühren und gleichmäßig auf den Teig streichen. Bei 190°C ca. 20 Minuten backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Anschließend mit Kuvertüre garnieren und in kleine Vierecke schneiden.



ENGADINER

SILVIA PLEINES

Zutaten: 350 g Mehl, 175 g Butter, 150 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 2 Eier, 1 Prise Salz, 125 g gehackte Haselnüsse, 100 g Rosinen

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Teig in Rollen von ca. 4 cm Durchmesser formen und 1-2 Stunden ins Gefrierfach legen. Die Rollen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 190°C (Umluft) 15-20 Minuten hellbraun backen. Anschließend in Blechdosen lagern, damit sie knusprig bleiben.

LEBKUCHEN

DR. THOMAS MESTEKEMPER

Zutaten: 500 g Butter, 4 Tassen Zucker, 1 Prise Salz, 1 Tasse Kakao, 8 Eier, 2 Tassen Mehl, 3 Pk. Vanillinzucker, 3 Tassen gemahlene Haselnüsse, 1 Tasse Rosinen, 1 TL Zimt, 1 Pk. Lebkuchengewürz, Puderzucker

Zubereitung: Die Butter im Topf schmelzen. In den Topf 1 Tasse Zucker, 1 Prise Salz und den Kakao hinzugeben. Die Masse abkühlen lassen. 8 Eier schaumig rühren, 3 Tassen Zucker dazugeben und beides mit der abgekühlten Masse vermengen. Zu der Masse Mehl, Vanillinzucker, Haselnüsse, Rosinen, Zimt und Lebkuchengewürz hinzufügen und gut verrühren. Die Masse auf ein Backblech streichen und ca. 30-40 Minuten bei 175°C backen. Die fertigen Lebkuchen passend zurechtschneiden und mit Puderzucker bestreuen.



GRIESSPLÄTZCHEN

DR. NIKOLAY D. DICHEV

Zutaten: 125 g Weizenmehl, 2 1/2 gestr. TL Backpulver, 125 g Zucker, 125 g Hartweizengrieß, 1 großes Ei, 50 g Margarine

Zubereitung: Gesiebtes Mehl mit Backpulver mischen, Zucker, Grieß, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, auf ein Backblech legen und bei 180°C (vorgeheizt) ca. 10-12 Minuten backen.



MANDELTALER

SUSANNE BRÜDRICH

Zutaten: 200 g Marzipan Rohmasse, 1 Ei, 100 g Mehl, 200 g Puderzucker, 1 Fl. Bittermandelaroma, 250 g geschälte Mandeln, 5 EL Sahne

Zubereitung: Marzipan Rohmasse, Eiweiß, Mehl, 175 g Puderzucker und Bittermandelaroma zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt eine Stunde kalt stellen. Marzipanteig auf Puderzucker dünn ausrollen. Ca. 3 cm große Taler aus dem Teig ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit Mandeln belegen. Eigelb und Sahne verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Umluft) 10-12 Minuten goldbraun backen.

GROSSMUTTERS RAHMPLÄTZCHEN

DR. CHRISTINE HELLMANN

Zutaten: 360 g Mehl, 250 g Butter, 160 g Sauerrahm, 100 g Hagelzucker

Zubereitung: Zuerst Sauerrahm und Butter vermischen, dann das Mehl einrühren und verkneten. Den ganzen Teig dünn ausrollen. Eine Hälfte des Teiges mit $\frac{3}{4}$ des Hagelzuckers bestreuen und die andere Hälfte des Teiges darüber legen. Leicht darüber rollen, bis die Teigschichten aneinanderkleben. Von oben den Rest Hagelzucker verteilen. Nun die gewünschten Formen ausstechen oder ausschneiden. Die Plätzchen können auf dem Blech dicht an dicht gesetzt werden. Bei Umluft 170°C ca. 12-15 Minuten backen.



VANILLEKIPFERL

SVEN POTTHOFF

Zutaten: 250 g Mehl, 100 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 100 g Zucker, 200 g Butter, 1 Prise Salz, 2 EL Vanillinzucker, 100 g Puderzucker

Zubereitung: Mehl, Nüsse, Zucker, kleingeschnittene Butter und Salz auf eine Arbeitsfläche häufen. Mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Mehrere Rollen mit dem Durchmesser einer 2-Euro-Münze formen. In Folie wickeln und eine halbe Stunde kalt stellen. Von den Rollen knapp fingerdicke Scheiben abschneiden. Zu kleinen Würstchen mit spitz zulaufenden Enden rollen. In Hörnchenform auf ein gebuttertes Blech legen. Die Kipferl bei 175°C ca. 12-15 Minuten backen. In der Zwischenzeit Vanillinzucker und Puderzucker vermischen. Die noch warmen Kipferl vorsichtig vom Blech lösen und im Zucker wälzen.

ENGELSAUGEN

NICO ROSE

Zutaten Teig: 1 unbehandelte Zitrone, 300 g Mehl, 100 g Zucker, 200 g kalte Butter, eine Prise Salz, 1 Ei • **Außerdem:** 150 g rote Marmelade oder Aprikosenmarmelade, Puderzucker

Zubereitung: Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Mehl und Zitronenschale in eine Schüssel füllen. Zucker, Salz und Ei dazugeben. Die Butter in Stücke schneiden und hinzufügen. Aus den Zutaten einen Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu walnussgroßen Kugeln rollen und auf dem Blech verteilen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels in jede Kugel eine Kuhle drücken – diese mit Konfitüre füllen. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Dann die Engelsaugen etwa 10 Minuten backen. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben.