



FREUNDESKREIS



Rezept „Engelsaugen mit Aachener Pflüml“

Diese Plätzchen sehen aus wie Engelsaugen – daher auch der Name. Grundlage ist ein einfacher Haselnuss-Mürbeteig. Gefüllt werden die kleinen Mulden, die vor dem Backen in die Mitte des Teigs gedrückt werden, mit Aachener Pflüml. Alternativ kann man auch Fruchtkonfitüre nehmen. Wichtig: Mürbeteig mag es kalt, deswegen sollten alle Zutaten vor dem Verarbeiten kalt sein. Auch vor dem Formen der Plätzchen muss der Teig etwa eine Stunde gekühlt werden. Das Rezept reicht für circa 45 Stück.

Zutaten:

250 Gramm Mehl
120 Gramm Zucker
240 Gramm Butter
100 Gramm gemahlene Haselnüsse
2 Eigelb
1 Teelöffel Zimt
100 Gramm Pflaumenmus
Puderzucker

Zubereitung:

Zunächst das Mehl sieben und anschließend Zucker, Haselnüsse und Zimt unterheben. Die weiche, aber nicht flüssige Butter portionsweise auf der Mehlmischung verteilen, dann das Ei hinzugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Damit der Mürbeteig nicht brüchig wird, darf er nicht zu lange geknetet werden. Deswegen am besten nur kurz durchkneten.

Den Teig anschließend in eine Frischhaltefolie einwickeln und für eine gute Stunde in den Kühlschrank legen. Dann den kalten Teig am besten in vier Teile teilen und portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen. Kugeln daraus formen, die in etwa so groß wie eine Kastanie sind, und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Kugeln dann etwas flach drücken und in die Mitte eine Mulde machen, das geht zum Beispiel mit einem Kochlöffelstiel ganz gut - oder einfach mit einem Finger. Nun die Mulden mit Aachener Pflüml oder einem anderen Fruchtgelee nach Wahl füllen.

Dann kommen die Engelsaugen bei 180° Grad Ober-/Unterhitze für etwa zehn bis zwölf Minuten in den Ofen. Die Plätzchen nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und zum Schluss mit etwas Puderzucker bestäuben. Falls beim Backen von dem Pflaumenmus oder Gelee zu viel verdampft ist, kann man noch etwas davon erwärmen und die Mulden vorsichtig damit auffüllen.

Gesamtzeit ca. 115 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Autor: Anke Capellmann