

NOVUM- Weihnachtsrezept

Zutaten:

70 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g weiche Butter
2 Eigelb
1 Prise Salz
200 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
Johannisbeergelee (ca. 10 EL)

Engelsaugen

Alle Zutaten (bis auf das Gelee) nacheinander in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in einem luftdichten Gefäß für eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig in drei gleiche Teile aufteilen und jeweils zu gleich dicken Rollen formen. Jede Rolle in ca. 20 gleich große Stücke schneiden. Die Stücke dann mit den Händen zu Kugeln formen. Die Kugeln mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen. Nun mit dem Stiel eines Kochlöffels Mulden in die Kugel drücken. Die Mulden mit dem Johannisbeergelee füllen und dann für ca. 13 Minuten im Ofen backen.

Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Je nach Wunsch mit etwas Puderzucker bestreuen und genießen!

