

ENGELSAUGEN | HUSARENKRAPFEN - DIE AUF DER ZUNGE ZERGEHEN

40 Plätzchen | Kühlzeit: 30-60 Minuten | Backzeit 12-15
Min.



Diese Engelsaugen (oder auch Husarenkrapfen) sind ein Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen. Dieses Rezept hat wirklich gelingsicher und die Plätzchen sind zart und fruchtig und können je nach Geschmack mit der

Lieblingsmarmelade befüllt werden.

Schritt 1

Mehl, Puderzucker, Vanillezucker, Salz, Butter und Zitronenabrieb in einen [Foodprocessor*](#) geben und kurz durchmischen. Anschließend den Teig noch mit den Händen kurz durchkneten, bis sich eine Kugel formen lässt.

Schritt 2

Den Teig in zwei Portionen teilen und flach drücken. Beide Portionen jeweils in Klarsichtfolie einschlagen und für 30-60 Min. in den Kühlschrank legen.

Schritt 3

Die Marmelade in einen [Topf*](#) geben, 1 EL Wasser dazu geben, kurz aufkochen und die Marmelade anschließend durch ein Sieb passieren. Anschließend in einen Spritzbeutel füllen. Wer die Marmelade gerne mit Stücken mag, kann diesen Schritt überspringen.

Schritt 4

Einen Teil des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen und in 3 Portionen teilen. Jede Portion mit der Hand nochmal kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Nun kleine Portionen (à 16g) abstechen und zu runden Kugeln formen. Backblech mit Backpapier belegen und Kugeln darauf verteilen (auf ein Blech passen etwa 20 Kugeln).

Schritt 5

Die Kugeln mit der Handfläche etwas flach drücken. Den Stiel eines Kochlöffels in Mehl tunken und damit eine Mulde in die Mitte der Plätzchen drücken. Dabei den Stiel auch zu den Seiten raus bewegen, damit das Loch etwas breiter wird. Ein kleines Loch in die Spritztülle schneiden und etwas Marmelade in die Mulden füllen (maximal bis zur Hälfte).

Schritt 6

Ofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze und die Plätzchen auf der mittleren Schiene für 12-15 Minuten backen. Sie sollten noch relativ hell bleiben. Plätzchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Zum Schluss die Mulden noch mit der restlichen Marmelade befüllen.

Guten Appetit!

Wer noch mehr Weihnachtsplätzchen backen möchte, sollte unbedingt die [Vanillekipferl](#) probieren.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Mürbeteig sollte nicht zu weich werden, deshalb sollte man ihn nur kurz kneten und am besten mit kalten Händen.

Bei einer Füllung mit Johannesbeergelee, lassen sich die Plätzchen leichter füllen, wenn das Gelee noch heiß ist. Hier muss auch kein Wasser hinzugegeben werden.

Man kann den Teig auch aufteilen und aus der anderen Hälfte Ausstechplätzchen oder Spitzbuben machen.

Wenn man die Marmelade auf den Keksen trocknen lässt, kann sie mehrere Wochen in einer Keksdose aufbewahren.

Zutaten für 40 Plätzchen

- 300g Weizenmehl Typ 405 (oder Typ 550)
- 100g gesiebten Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (optional)
- 200g kalte Butter
- etwas Zitronenabrieb
- etwas Puderzucker zum Bestäuben
- 100g Marmelade (z.B. Erdbeermarmelade oder Johannesbeergelee)
- 1 EL Wasser

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 74

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: