



## Aus der Ortsbäuerinnen Backstube 22. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Brigitte Weber aus Schelldorf - sie stellt ihre Engelsaugen mit Kokos vor

### Zutaten

2 Eier  
250 g Butter  
175 g Puderzucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
400 g Mehl  
50 g Kokosraspel  
100 g Marmelade oder Gelee

### Zubereitung

Ein Ei, Butter in Stückchen, Puderzucker, Vanillemark und Mehl zum Mürbteig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen. Teig zu Kugeln rollen. Das zweite Ei verquirlen und die Teigkugeln zuerst in Ei, dann in Kokosraspeln wälzen. Kugeln auf mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und mit dem Stiel eines Kochlöffels leicht eindrücken. Bei 150 ° C ca. 10 bis 12 Minuten backen.

Marmelade oder Gelee kurz aufkochen, etwas abkühlen lassen und dann in die Vertiefungen der ausgekühlten Plätzchen füllen.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Brigitte Weber