

Engelsaugen mit Gelee – Backen mit Kindern – Weihnachtsplätzchen

Engelsaugen mit Kindern backen

Unsere Engelsaugen werden sicher keinen Schönheitspreis gewinnen, aber lecker sind sie!!! Und was noch wichtiger war, meine Kinder hatten eine Menge Spaß beim backen!

Vom Abwiegen bis zur Teigherstellung über das Ausstechen und Dekorieren durften meine zwei fast alles alleine machen. Das hat ganz schön lange gedauert. Unwichtig, wir haben eine Menge Plätzchen gebacken, die meine Kinder stolz präsentieren und wir gemeinsam genießen können.



Rezept für Engelsaugen

Zutaten:

Folgende Zutaten braucht ihr für etwa 3 Bleche:

- 240 g Mehl
- 2 Eigelb (die Eiweiße braucht ihr für die Zimtsterne)

- 150 g Butter
 - 70 g Puderzucker
 - 1 Pkg. Vanillezucker
 - abgeriebene Schale einer Zitrone
 - 1 Prise Salz
 - Gelee
-



Zubereitung der Engelsaugen:

Diese Plätzchen sind wirklich einfach, alle Zutaten (bis auf das Gelee) müssen zu einem Teig verknetet werden und 2 Stunden Kaltgestellt werden. Heitzt den Backofen auf 200 Grad vor und belegt 3 Bleche mit Backpapier. Das Gelee glatt rühren.

Aus dem Teig formt ihr dann kleine Kugeln, damit das meine Tochter das machen kann, habe ich den Teig als Viereck ausgerollt und in gleichmäßige Stücke geschnitten. Achtet darauf, dass die Stücke und damit die Kugeln nicht zu groß sind, da die Engelsaugen beim Backen auseinander gehen. Also macht das anders, als wir! Unsere sehen nicht so schön aus, Lecker sind sie dennoch!

Meine Tochter hat die Kugeln geformt und auf die Bleche verteilt. Achtet darauf, das genug Abstand zwischen den Kugeln ist! Dann durfte sie mit dem Stiel eines Kochlöffels Löcher in die Kugeln drücken und mit einem Teelöffel das Gelee in die Löcher füllen.

Dann können die Engelsaugen für 10 – 15 Minuten in den Backofen, wenn sie etwas abgekühlt sind könnt ihr die Engelsaugen noch mit Puderzucker bestreuen.

Und dann heißt es genießen oder aber in einer Blechdose bis Weihnachten aufbewahren.





**Hier findet ihr mich auf Pinterest,
dort findet ihr alle meine Rezepte
und viele weitere Ideen:**



Nutzt du Instagram?

Ich habe gleich zwei Accounts, dieser hier zeigt kindgerechtes Essen,
abseits der Glitzerpups-Instablase, welches alltagstauglich ist und auch
Kindern schmeckt, leckere Kuchen und tolle Geburtstagstorten.
Und der
andere, beschäftigt sich mit dem Thema „Reisen mit Kindern“.
Hier findet
ihr alles rund um das Thema Ausflüge und Reisen mit Kindern.

Instagram – Kinderrezepte

Instagram – Reisen





Falls ihr euch für eins der Themen interessiert (oder sogar für beide), freue ich mich, wenn ihr mir folgt!

Ideen für eine tolle Tischdeko findet ihr hier:
[KLICK](#)



Hunger???

**Einfach auf den Titel des Bildes klicken und schon seid ihr
beim Rezept!**



[Klassische Schwarzwälder Kirschtorte](#)



Original polnische Kohlrouladen



Spaghetti mit Spezial-Tomaten-Soße



Fussball Buffet



Blumenkohl Nuggets



Fingerfood Buffet



Fingerfood Buffet



Mascarpone Creme mit Himbeeren



Vegetarische Frikadellen mit Honig Aioli



Rührkuchen mit Quark



Gefüllte Backkartoffeln