



Wie viel Paar  
Engelsaugen wird  
Fessie aus den  
Plätzchen zaubern?  
Die Lösung steht  
auf Seite 11!

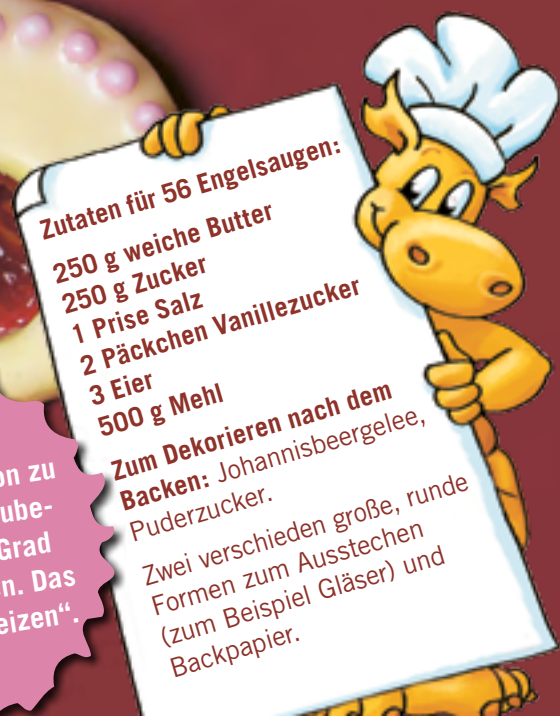


## „Engelsaugen“ nach Leckerdrachen-Art

Weihnachtsplätzchen backen? Für Fessie müssen es alle Jahre wieder „Engelsaugen“ nach Leckerdrachen-Art sein – die sind nämlich mit Gelee gefüllt. Magst du die auch mal probieren? Hier ist Fessies Rezept!



1. Zuerst die Butter mit Zucker und Salz vermischen und mit dem Mixer schaumig schlagen. Anschließend den Vanillezucker und ein Ei nach dem anderen hinzugeben.
2. Nun noch das Mehl zufügen und alles zu einem festen Teig verkneten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und je zwei gleich große Plätzchen ausstechen. Dann stichst du mit der kleineren Form ein Loch in eines der zwei Plätzchen. Für jedes Engelsauge brauchst du also zwei Plätzchen. Macht vier Plätzchen für ein Augen-Paar. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und ungefähr 5–8 Minuten goldbraun backen.
4. Plätzchen mit Gelee bestreichen. Darauf dann das Plätzchen mit dem Loch setzen. Fertig ist ein Engelsauge, Nummer zwei geht genauso! Jetzt Schnee aus Puderzucker auf dein Engelsaugen-Paar rieseln lassen oder mit Zuckerschrift dekorieren.



Zutaten für 56 Engelsaugen:  
250 g weiche Butter  
250 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Päckchen Vanillezucker  
3 Eier  
500 g Mehl

Zum Dekorieren nach dem Backen: Johannisbeergelee, Puderzucker.

Zwei verschieden große, runde Formen zum Ausstechen (zum Beispiel Gläser) und Backpapier.

Fessies Tipp:  
Den Backofen schon zu Beginn der Teig-Zubereitung auf 180 Grad Umluft einschalten. Das nennt man „vorheizen“.