



# zeit zum leben

## engelsaugen

### zutaten

½ Biozitrone  
150 g Mehl  
100 g kalte Butter  
50 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb  
25 g gehackte Pistazien  
30 g getrocknete Cranberries  
ca. 100 g Himbeergelee  
Puderzucker zum Bestäuben



### zubereitung

Die Zitronenschale abreiben, mit Mehl, Butterflöckchen, Puderzucker, Salz, Eigelb und Pistazien erst mit dem Knethaken, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten.

Kirschgroße Kugeln rollen und in jede Kugel eine tiefe Mulde drücken, mit einer getrockneten Cranberry füllen.

Fruchtgelee mit einem Schneebesen glattrühren, in einen kleinen Plastikbeutel füllen, Spitze abschneiden, Gelee auf die Plätzchen geben, bis die Mulde knapp bedeckt ist.

Im auf 160 Grad (Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

In einer luftdicht schließenden Form aufbewahren.