



Spitzbuben



Zutaten (für 1 - 2 Bleche)

150 g Mehl
 150 g gemahlene Mandeln oder Nüsse
 100 g Zucker
 ½ Vanilleschote
 1 Eigelb
 200 g gut gekühlte Butter
 Johannisbeergelee
 Puderzucker

Ausserdem:

Runde Plätzchen-Ausstechform



Zubereitungszeit
 35 Minuten
 2 h Kühlzeit



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Mehl, Mandeln, Zucker, ausgeschabtes Mark der Vanilleschote miteinander vermischen, danach die kleingeschnittene Butter zugeben und abbröseln. Das Eigelb hinzufügen und rasch den Teig glatt kneten und zu einer Kugel formen. Für mindestens 2 h im Kühlschrank kaltstellen.
2. Den Teig portionsweise entnehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 mm dick ausrollen. Für die klassischen Spitzbuben wird ein runder Ausstecher mit welligem Rand verwendet. Bei der Hälfte der Plätzchen in der Mitte ein Loch ausstechen.
3. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei Umluft 175° ca. 8 - 10 Minuten backen, bis Sie etwas Farbe bekommen.
4. Nach dem Herausnehmen die Plätzchen abkühlen lassen. Plätzchen ohne Loch umdrehen und mit Marmelade bestreichen. Die Plätzchen mit dem Loch mit Puderzucker bestäuben. Dann jeweils beide Teile zusammensetzen.

TIPP: Mit Johannisbeergelee schmecken Spitzbuben am besten, es kann aber auch Himbeergelee verwendet werden.