



Spitzbuben (1/2 Blech)

Rezept von Theresa Schopf - Käfer Backstube

Zutaten

125 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln
50 g Zucker
63 g Weizenmehl
1/2 Päckchen Vanillezucker
100 g Butter
25 g Vollei
1/2 Prise Salz

Rote Marmelade / Gelee (Himbeermarmelade/ Johannisbeergelee)
Puderzucker zum Bestäuben, Mehl zum Ausrollen

Zubereitung

- Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel verkneten. Ei dazugeben und ebenfalls gleichmäßig verkneten.
- Mehl sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln zur verkneteten Butter geben. Zu einem glatten Teig verkneten.
- Für eine optimale Weiterverarbeitung für ca. 30 Minuten kühl stellen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Ober- und Unterhitze (160° C Umluft/ Gas Stufe 3) vorheizen.
- Danach die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig in der gewünschten Dicke ausrollen. Mit einem gezackten runden Ausstecher (5 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen kleine Sterne, Herzen oder Löcher mittig ausstechen. Übrig gebliebene Teigreste können erneut verknetet und weiterverarbeitet werden.
- Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180° C ca. 10 Minuten goldbraun backen (es empfiehlt sich, Unter- und Oberteile separat zu backen).
- In der Zwischenzeit die Marmelade oder Gelee mit einem Schuss Wasser im Topf aufkochen. Nach dem Backen die Plätzchen mit Öffnung gleichmäßig mit Puderzucker bestäuben und im Anschluss mittig auf die Plätzchen ohne Loch setzen. Die heiße Marmelade vorsichtig mit einem Abfülltrichter in die Mitte geben und abkühlen lassen.

