



Spitzbuben

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 3 Std. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 20 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

300 g Mehl
100 g Mandel(n), gemahlen
150 g Puderzucker
1 Prise(n) Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zitrone(n), abgeriebene Schale, unbehandelt
200 g Butter
1 Ei(er)
Mehl, zum Bestreuen der Arbeitsfläche
200 g Gelee, rotes Johannisbeergelee
Puderzucker, zum Bestäuben

NÄHRWERT

Calories: 4538 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Menge reicht, je nach Größe der Ausstechform, für ca. 40 Plätzchen und 20 fertige, zusammengesetzte Spitzbuben.

Mehl in eine Schüssel sieben. Mandeln, Puderzucker, 1 Prise Salz, Vanillezucker, Zitronenschale, Butter in Flöckchen und Ei darauf geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

Bleche mit Backpapier auslegen. Ofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen. Den Teig durchkneten, halbieren, auf bemehlter Fläche 3 mm dünn ausrollen.

Plätzchen ausstechen, in jedes zweite mit einem Apfelausstecher je 1 - 3 kleine Löcher stechen. Plätzchen auf Blechen im Ofen 10 - 12 Minuten blassgelb backen.

Gelee glatt rühren, auf die heißen, nicht durchlöcherten Plätzchen streichen. Je 1 durchlöchertes Plätzchen aufsetzen, etwas andrücken, abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.