

Spitzbuben (Spitzbuam)

FÜR ETWA 25 FERTIGE PLÄTZCHEN MIT 3 CM



Zutaten

- 300 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 150 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zitronenabrieb
- 200 g Butter oder Sanella zum Backen (keine Margarine)
- 1 Ei
- Johannisbeergelee
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

- Alle Zutaten mithilfe einer Küchenmaschine kurz zu einem Knetteig verarbeiten. Der Teig darf gerne noch etwas krümelig sein.
- Anschließend auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
- Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel mit Deckel geben und für etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- **Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gitterrost wie immer im unteren Drittel des Ofens.**
- Nach der Kühlzeit den Teig kurz durchkneten und portionsweise auf der leicht bemehlten Teigunterlage etwa 3 mm dünn ausrollen.
- Nun Plätzchen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen ein kleines Loch mit ausstechen.
- Die Plätzchen auf die Stoneware legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten hell backen (sie sollen nur leicht Farbe bekommen.)
- Plätzchen nach dem Backen sofort auf ein Kuchengitter heben und auskühlen lassen.
- Das Gelee glatt rühren und mit Hilfe der Garnierspritze auf die Plätzchen geben.
- Anschließend jeweils ein gelochtes Plätzchen aufsetzen und vorsichtig andrücken.
- Die fertigen Spitzbuben vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.