REZEPT FÜR HOLUNDER-SPITZBUBEN

HOLUNDER-SPITZBUBEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 50 Stück | 70 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 200 g kalte Butter
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 400 g Mehl
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

- 200 g Holundergelee (siehe Tipp)
- Saft von 1 Zitrone
- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen

2809

ZUBEREITUNG

88	1	11	4
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen. Teig portionsweise auf etwas Mehl ausrollen und Plätzchen ausstechen. Aus der Hälfte in der Mitte einen kleinen Kreis herausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

2. Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 12 Minuten goldgelb backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3. Gelee mit Zitronensaft glatt rühren und auf die ungelochten Plätzchen streichen. Gelochte Plätzchen mit Puderzucker bestäuben und darauf setzen. Öffnung mit restlichem Gelee auffüllen.

Tipp:

Ein Rezept für selbst gemachtes Holundergelee findest du hier.