REZEPT FÜR SPITZBUBEN

SPITZBUBEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 40 Stück | 70 Min. | plus Kühl-, Abkühl-, und Trockenzeit

Zutaten

Für die Plätzchen:

- 125 g Butter
- 125 g SweetFamily Puderzucker
- 2 Eigelb (M)
- 150 g blanchierte gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl Type 405
- ½ TL Backpulver
- Mehl zum Bearbeiten

Zum Verzieren:

- ca. 150 g Johannisbeergelee (oder Aprikosenkonfitüre)
- 1 EL SweetFamily Puderzucker

9849

ZUBEREITUNG

88	1	9	5
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter würfeln und mit Puderzucker, Eigelb, Mandeln, Salz, Mehl und Backpulver zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

2. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Kreisausstecher mit Wellenrand Taler (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen. Aus der Hälfte der Taler mittig einen kleinen Stern oder ein Herzchen herausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche legen und blechweise im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 8-10 Minuten backen, bis die Ränder leicht bräunen. Aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3. Gelee erhitzen, dabei glattrühren. Ganze Taler damit bestreichen und je einen gelochten Taler darauf setzen. Etwas Gelee mit einem kleinen Löffel in die Aussparung füllen. Spitzbuben trocknen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

Die Kekse behalten besonders schön ihre Form, wenn man sie nach dem Ausstechen nochmals 10 Minuten mit dem Backpapier kühl stellt.

Die gelochten Plätzchen bräunen etwas schneller im Ofen, daher empfiehlt es sich, sie getrennt zu backen.

Wer mag, kann statt Spitzbuben auch Terrassenplätzchen backen, dann z. B. Sterne oder Quadrate in drei Größen ausstechen und nach dem Backen mit Gelee übereinander setzen.