

Spitzbuben mit Marmelade

Die Weihnachtszeit nutzen die meisten von uns auch zum Backen vieler, süßer Leckereien. Diese Spitzbuben sind leicht herzustellen und erfreuen die ganze Familie. Das Haus duftet herrlich nach Mandeln und Butter wenn die Plätzchen im Ofen knusprig backen.

Die Spitzbuben werden anderorts auch Linzer Plätzchen oder Johannes-Plätzchen genannt – jedoch schmecken sie uns überall gleich gut ☐

Viel Spaß beim ausprobieren!

Rezept Infos

Portionen

ca. 55 Plätzchen

Zubereitungszeit

ca. 15 Minuten

Arbeitsaufwand

gering

Print

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Puderzucker
- etwas Zitronenabrieb
- 1 Ei (M)
- 1 Prise Salz

- 180 g Marmelade oder Gelee für die Füllung

Print

So wird´s gemacht:

- Die trockenen Zutaten in einer großen Schüssel zusammen mischen.
- Harte Butter und ein Ei dazugeben und mit den Händen ordentlich verkneten. Es sollte ein glatter und fester Teig entstehen.
- Den gekneteten Teig nun zu einer Kugeln formen, Frischhaltefolie wickeln und etwa 2-3 Stunden kalt

stellen.

- Den Teig rausholen und den Backofen auf 170-180° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Den Teig nun in 2 Stücke teilen und nochmal ordentlich weich kneten. Anschließend gut ausrollen.
- Plätzchen mit gewünschten Formen ausstechen und in dieselbe Menge kleine Löcher oder Stern stechen, denn die Plätzchen werden ja zuletzt mit Marmelade „zusammengeklebt“.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech für 10-12 Minuten in den Backofen schieben.
- Marmelade in ein Schüsselchen geben und mit einem Löffel glatt rühren. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Dann direkt eine Hälfte mit der Marmelade bestreichen und mit einem ausgestanzten Plätzchen bekleben und etwas festdrücken.
- Wenn die Plätzchen kalt und gut verklebt sind, mit Puderzucker bestäuben.