FRÄULEIN meer BACKT

Spitzbuben

Zutaten

250g Butter
375g Mehl
1 TL Backpulver
150g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
125g gemahlene Mandeln
Marmelade oder Gelee, z.B. Brombeergelee
Puderzucker

1) Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und den gemahlenen Mandeln in eine Rührschüssel geben. Gut durchkneten und eingewickelt in Frischhaltefolie für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit den Plätzchenausstechern ausstechen.

3) Verteilt die Plätzchen auf Backpapier belegten Backblechen und backt die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Umluft etwa 10 Minuten lang. Sie dürfen nicht zu braun werden.

4) Nach dem Abkühlen bestreicht ihr die untere Hälfte des Spitzbuben mit einem Klecks der Marmelade eurer Wahl. Ich habe Brombeergelee benutzt – sehr lecker!
5) Die oberen Hälften der Spitzbuben werden mit Puderzucker bestreut.
6) Nun die obere Hälfte des Spitzbuben auf die Marmeladenseite legen und leicht andrücken.

7) Die Plätzchen halten sich in einer Keksdose für etwa 2-3 Wochen.

© Fräulein Meer backt