

Weihnachts-Spitzbuben

Fruchtige Spitzbuben sind der Farbklecks auf jedem Plätzchenteller. Das Spitzbuben Rezept mit Marmelade ist ein Keks-Klassiker und ganz einfach zu backen.

70 - 90 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Ausstecher Mini-Linzer, 5-tlg.
Backpapier

Mürbeteig:

300 g Weizenmehl
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
200 g weiche Butter oder Margarine
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
2 EL Milch

Außerdem:

etwa 25 g Puderzucker
etwa 150 g Johannisbeergelee

Wie backe ich Spitzbuben?:

① Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

② Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Gezackte Taler (Ø etwa 3,5 cm) ausstechen, dabei die Hälfte der Taler mit Motiv ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 9 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Spitzbuben mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Spitzbuben füllen:

Die mit Motiv ausgestochenen Plätzchen mit Puderzucker bestreuen. Gelee gut verrühren, evtl. durch ein Sieb streichen und die Kekse ohne Motiv damit bestreichen. Ausgestochene Plätzchen auflegen und andrücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen, am besten durch Papierlagen getrennt, kann man die Spitzbuben etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Sollte der Teig kleben, ihn zugedeckt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

