

Weihnachts-Spitzbuben

Diese fruchtig süßen Spitzbuben oder Linzer Plätzchen sind der Farblecks auf jedem Plätzchenteller. So gelingt der Keks-Klassiker ganz einfach.

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 oder Linzer Plätzchen?:

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.



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 in Folie eingewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

