

Spitzbuben-Rezept

Arbeitszeit	25 Min.
Backen	10 Min.
Kühlen	60 Min.
Niveau	Einfach

Zutaten für 54 Plätzchen:

200 g Butter
300 g Weizenmehl (Type 405)
1 Prise Salz
100 g gemahlene Mandeln (blanchiert)
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier (Gr. M)
200 g Johannisbeergelee
etwas Puderzucker zum Bestreuen
etwas Weizenmehl zur Teigverarbeitung



1. Butter in Stücken, Mehl, Salz, Mandeln, Zucker und die Eier in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken zu einem Teig verkneten, eventuell mit den Händen nachhelfen. 30 Minuten kühl stellen.
2. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Runden Ausstecher (Durchmesser 4cm) Kreise ausstechen. Blech mit Backpapier auslegen. Eine Hälfte der Teigkreise bereits auf das Blech legen. Die anderen Teigkreise mit einem noch kleineren runden Ausstecher (Durchmesser 1-1,5cm) kleine Kreise in die Teigkreise stechen.
3. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen, dann die Plätzchen im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.
4. Auf die runden Kekse ohne Loch einen Klecks Marmelade geben und leicht verstreichen. Jetzt einen Keks-Deckel mit Loch darauf legen und leicht andrücken. So mit allen weiteren Keksen fortfahren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

*Das Team der Rennsteig Werkzeuge GmbH wünscht Ihnen ein schönes
Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!*