



Spitzbuben:

Zutaten für den Teig:

200 g Butter, 300 g Mehl, 1 Prise Salz, 100 g gemahlene Mandeln, 150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 200 g Marmelade, etwas Puderzucker

Zubereitung:

Butter, Mehl, Salz, Mandeln, Zucker und Eier in einer Schüssel mit dem Knethaken verkneten.
Anschließend 30 Minuten kühlstellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit Ausstechern (ca. 4cm Durchmesser) ausstechen. Die Hälfte der Plätzchen bereits auf ein Blech legen. Die andere Hälfte mit einem noch kleineren Ausstecher (Durchmesser 1-1,5cm) in die Teigkreise stechen.

Alle ausgestochenen Kekse bei 175 Grad 8-10 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.

Marmelade erwärmen. Auf die Plätzchen ohne Loch einen Klecks Marmelade geben und verstreichen. Jetzt Keks-Deckel mit Loch darauf legen und leicht zusammendrücken.
Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Quellen:

<https://www.chefkoch.de>

<https://www.einfachbacken.de>

<https://www.lecker.de>

<https://www.kuechengoetter.de>

<https://www.essen-und-trinken.de>