



Spitzbuben

Die Plätzchen gefüllt mit Marmelade sind ein echter Klassiker und machen sich wunderbar in jeder Keksdose.

Zubereitung in 6 einfachen Schritten

1. Für den Klassiker der Weihnachtsbäckerei brauchen wir einen Mürbeteig. Dafür die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen bis der Teig hell wird. Nun das Ei unterrühren. Zuletzt das Mehl dazugeben und ebenfalls unterrühren.
2. Den Teig in zwei Teile teilen, jeweils in eine Folie wickeln und für mindestens eine halbe Stunde lang kühl stellen.
3. Nach der Kühlzeit den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 2 bis 3 Millimeter dick ausrollen. Währenddessen den Ofen auf 175° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Für die schönen Spitzbuben benötigt ihr zwei Ausstechformen in verschiedenen Größen. Mit der großen Form den gesamten Teig in Plätzchen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen mit der kleineren Form die Mitte ausstechen.
5. Ausgebretet auf einem Backblech die Plätzchen etwa 9 bis 12 Minuten goldgelb backen und abkühlen lassen.
6. Jetzt fehlt nur noch die Marmelade. Welche ihr benutzt, ist dabei ganz euch überlassen. Die Plätzchen ohne Loch in der Mitte auf der Oberseite mit der Marmelade bestreichen und ein Plätzchen mit Loch in der Mitte oben drauf setzen, fertig sind die Spitzbuben.

Die ELIM Diakonie wünscht viel Spaß beim Backen.

🕒 Zeit 65 Minuten

📌 Schwierigkeitsgrad einfach

Zutaten für den Teig (ca. 45 Plätzchen)

380 g Weizenmehl

230 g warme Butter

200 g Marmelade

125 g Zucker

1 mittelgroßes Ei

Zutaten zum Verzieren (optional)

Puderzucker



ELIM Diakonie GmbH

...für mehr Himmel auf Erden!