

# Spitzbuben





# Spitzbuben

## ZUTATEN

Für 4 Personen

Viele der Produkte mit dem Bayerischen Bio-Siegel sind im Lebensmittel-Einzelhandel, im Bioladen oder direkt bei Landwirtinnen und Landwirten in Ihrer Region erhältlich.

### TEIG

- 225 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei (M)
- 200 g Weizenmehl Typ 405
- 100 g Mandelmehl

### FÜLLUNG

- 1 Glas Fruchtgelee

## ZUBEREITUNG

### TEIG

Mehl sieben und mit Mandelmehl vermengen. Butter und Zucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen, bis die Masse hell ist. Das Ei dazugeben und komplett einarbeiten. Die Mehl-Mandelmischung unterheben, bis ein kompakter Teig entstanden ist, dann in Folie wickeln und am besten über Nacht kühl stellen (mind. 3–4 Stunden).

Den Teig auf 2–3 mm ausrollen und mit Spitzbubenformen ausstechen, dann auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C für 10–12 Minuten goldgelb backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

### FÜLLUNG

Das Fruchtgelee etwas erwärmen und glattrühren, am besten in einen Einmal-Spritzbeutel füllen. Das Gelee auf die Unterseite der Plätzchen auftragen und die Oberseite daraufsetzen. Mit Puderzucker bestäuben.