

Spitzbuben

Zutaten:

- › 125g kalte Butter
- › 200g Mehl
- › 50g gemahlene Mandeln
- › etwas Salz
- › 125g Puderzucker
- › 1 Ei
- › 250g Himbeer-Konfitüre
- › Puderzucker zum Bestäuben
- › Mehl für die Arbeitsfläche
- › Frischhaltefolie
- › Backpapier



Zubereitung:

Butter in Stückchen schneiden. Mehl, Salz und Puderzucker in eine Schüssel geben. Butter und Ei dazugeben und zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Die Himbeer-Konfitüre für die Füllung in einem kleinen Topf aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Den gekühlten Plätzchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2mm dick ausrollen.

Mit Hilfe eines Ausstechers kleine Kreise (ca. 6cm Ø) ausstechen. Von der Hälfte der Kreise in der Mitte einen kleinen Kreis (ca. 3cm) ausstechen. Reste verkneten und ebenso verarbeiten.

Kreise und Ringe auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) 8–10 Minuten backen.

Die abgekühlten Kreise mit Konfitüre bestreichen, dabei 2–3mm Rand frei lassen.

Die Ringe mit Puderzucker bestäuben und vorsichtig auf die mit Konfitüre bestrichenen Kreise setzen.