

Spitzbuben

Mehl mit dem Salz, Zucker und Vanillezucker mischen. Die Butter in Stücke schneiden und zusammen mit den zwei Eigelb zum Mehl geben. Mit den Händen rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten. Diesen mindestens 1 Stunde, besser über Nacht abgedeckt kalt stellen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig ausrollen, ca. 80 Plätzchen ausstechen (die Hälfte davon mit Loch in der Mitte) und die Bleche nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 8-10 Minuten lang backen. Auskühlen lassen. Dann immer zwei Plätzchen mit etwas Konfitüre zusammenkleben und mit Puderzucker bestäuben.

Der Teig ist recht weich und lässt sich am besten frisch aus dem Kühlschrank verarbeiten. Sollte er zu weich sein, einfach etwas Mehl zugeben oder noch einmal kurz in den Kühlschrank legen.

Die Spitzbuben am besten luftdicht in eine Plätzchendose verpacken. Gemischte Plätzchendosen sind zwar toll zum Verschenken, am besten schmecken die Plätzchen allerdings wenn jede Sorte in eine eigene Dose kommt. So vermischen sich die verschiedenen Aromen nicht.

300 g Mehl
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
210 g Butter
2 Eigelb
ca. 100g Aprikosen-/
oder Hagebuttenkonfitüre
Puderzucker
zum Bestäuben

Käthe Wohlfahrt®

Rothenburg ob der Tauber

www.kaethe-wohlfahrt.com

