

Spitzbuben ohne Nüsse



Zubereitung: 25 min

Wartezeit: 1 Std.

Backzeit: 2 x 12 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 50 min

Zutaten für etwa 40 Spitzbuben:

500 g Mehl

140 g Zucker

10 g Vanillezucker

250 g Butter, kalt

3 Eigelbe (Kl. M)

1 Ei, ganz

1 kleine Prise Salz

Ansonsten:

150 g Gelee, z. B. Johannisbeer oder Himbeer

Puderrucker zum Bestäuben

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Knethaken

Wellholz/Nudelholz

Ausstechformen

Zubereitung:

In einer Rührschüssel alle Zutaten für den Teig (also von Mehl bis Salz) mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine solange verkneten bis eine glatte homogene Masse entsteht. Das kann schon mal 8 bis 10 min dauern. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig je nach Größe der Arbeitsfläche beispielsweise halbieren und mit einem Wellholz/Nudelholz 0,5 cm hoch gleichmäßig auswellen. Die Ausstechform etwas bemehlen und den kompletten Teig ausstechen. Die ausgestochenen Werke vorsichtig mit etwas Abstand auf das Blech legen. So nun ebenfalls mit dem restlichen Teig verfahren. Den übrig gebliebenen Teig vom Ausstechen immer wieder zusammenkneten, erneut auswellen und ausstechen. Bitte daran denken, dass in die Hälfte der Plätzchen ein Loch eingestochen werden muss.

So sieht man später das Gelee durch und die Plätzchen sehen einfach hübscher aus. Insgesamt werden etwa 80 einzelne Plätzchen herauskommen, somit 40 Spitzbuben.

Die Backbleche nacheinander für etwa 12 min in den heißen Ofen schieben. Ab der 10. Minute bitte mehrmals danach sehen. Sie können schnell braun werden. Sie sind perfekt, wenn sie eine goldgelbe Farbe haben.

Die Plätzchen auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Anschließend auf jedem Plätzchen ohne Loch etwa ½ TL bis 1 TL Gelee darauf verteilen. Jeweils ein Plätzchen mit Loch daraufsetzen und etwas andrücken.

Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben und fertig sind sie, die leckeren Weihnachtsklassiker. ☺

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥