

## Spitzbuben Rezept

### Zutaten für 20 Stück:

- 300 g Weizenmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 150 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale



### Zum Verzieren:

- Marmelade (oder Johannisbeergelee)
- Puderzucker

**Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 10 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 40 Minuten

**Ruhezeit:** 30 Minuten

### Zubereitung:

1. Gib alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel. Knete sie ordentlich durch, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Stelle ihn 30 Minuten kalt.
2. Streue etwas Mehl auf deine Arbeitsfläche und rolle den Teig darauf aus. Stich runde Kreise aus. Aus der Hälfte der Kreise stichst du wiederum kleinere Kreise oder andere Formen aus der Mitte.
3. Heize den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor. Lege deine Plätzchen vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe sie etwa 10 Minuten.
4. Bestreue die ausgestochenen Ringe, die als Oberkekse dienen, noch warm mit Puderzucker. Die Unterkekse bestreichst du ebenfalls noch warm mit Johannisbeergelee. Setze sie dann gleich zusammen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

