

# Spitzbuba

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

ca. 50 Stück

Dauer:

ca 2h

Garzeit:

8-10 Minuten

Kategorie:

Weihnachten

Herkunft:

Familienrezept

## Zutaten

- Zutaten für etwa 50 Stück
- 375 g Mehl
- 125 g gemahlene Mandeln
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Butter
- Zum Füllen: Himbeermarmelade oder Hägenmark
- Zum Wälzen: Vanillezucker (von uns meist verwendet: Puderzucker)

## Anleitung

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die Mandeln, den Zucker und den Vanillezucker dazugeben. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen und alles von außen rasch zu einem geschmeidigen Mürbteig verkneten. Den Teig zur Kugel formen, in Alufolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche portionsweise dünn ausrollen und mit einer runden Form Plätzchen ausschneiden. Diese auf das Backblech legen und im Backofen (Mitte) in 8-10 M nuten hellgelb backen.
3. Die Plätzchen noch heiß vom Blech nehmen. Auf der Unterseite mit Marmelade bestreichen und ein zweites Plätzchen mit der Unterseite darauf setzen. (In Vanillezucker wälzen.) So fortfahren, bis alle Plätzchen zusammengesetzt sind. Gutsle eng nebeneinander setzen und mit Puderzucker bepudern. Von der anderen Seite wiederholen.
4. Trocken und kühl lagern.

# Bilder



## Spitzbuba

Kein Mensch weiß, warum die sein Weihnachtsgesicht so heißt – vielleicht deshalb, weil es so verblümmt schreit, und es manchen Spitzbuben zum Naschen verführt.

Zutaten für etwa 30 Stück

375 g Mehl

125 g geröstete Mandeln

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Butter

Zum Füllen: Herbstzimtmasse

Zum Wälzen: Vanillezucker

### Raffiniert

Pro Stück etwa:

480 kJ/115 kcal

1 g Eiweiß · 6 g Fett

15 g Kohlenhydrate

• Zubereitungszeit: etwa:

1½ Stunden ( davon 30 Minuten Ruhzeit und 8–10 Minuten Backzeit)

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die Mandeln, den Zucker und den Vanillezucker dazugeben. Die Butter in Stückchen auf den Rand verteilen und alles von diesen nach zu einem geschwungenen Mürbteig verkneten. Den Teig zu Kugeln formen, in Alufoliewickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf bemehlte Arbeitsfläche portugiesieren, dünn ausrollen

und mit einer runden Form Plätzchen ausschneien. Diese auf das Backblech legen und im Backofen (Mitte) in 8–10 Minuten hellgelb backen.

• Zubereitungszeit: etwa: 3 Stunden (davon 2 Stunden Kühlzeit und 1½ Minuten Backzeit)

1. Die Plätzchen noch heiß vom Blech nehmen. Auf der Unterseite mit Marmelade bestreichen und ein zweites Plätzchen mit der Unterseite darauf setzen. In Vanillesoße wälzen. So fortfahren, bis alle Plätzchen zusammengepresst sind. Trocknen und kühl lagern.

2. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu schaumigen Schneeblocken schlagen. Nach und nach den Vanillezucker, das Puderzucker, das Eigelb, die Zimterschale und die saftige Schokolade, den Kokos und die Mandeln mit den Schneeblocken des Handmixers dazutun. Den Teig zudecken etwa 2 Stunden kühl stellen.

3. Ein Backblech mit Butter ausstreichen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Bärenäzle-Formen mit Zucker ausstreuen. Etwa 1 El. des Teig kneinden und plätzchen. Den überschüssigen Teig abrollen. Die Bärenäzle aus der Form klopfen und auf das Backblech legen. So weiterreihen, bis der ganze Teig verbraucht ist.

4. Die Bärenäzle im Backofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen. Die Plätzchen vorsichtig vom Blech nehmen und abkühlen lassen. In gut schließendem Gebäckdosen aufbewahren.

## Bärenäzle

Ein schwäbisches Weihnachtsgebäck, für welches spezielle Bärenäzle-Formen erforderlich sind. Die Plätzchen entfallen erst nach zwei bis drei Wochen ihren vollem Geschmack, weshalb Sie rechtzeitig mit dem Backen beginnen sollten.

Zutaten für etwa 25 Stück

7 unterkühlte Eier

4 Eiweiß · 6 g Fett

7 Plätzchen-Vorlaubchen

200 g Puderzucker

1 Eigelb

100 g geröstete Blaubeermelasse

30 g Kokos

350 g geröstete Mandeln

je 1 Prise Zimt und Nelkenspice

für das Backblech: Butter

### Braucht etwas Zeit

Pro Stück etwa:

500 kJ/120 kcal

4 g Eiweiß · 8 g Fett

9 g Kohlenhydrate

• In Bild: vorne: Bärenäzle

rechts: links: Spitzbuba

# Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

# Quelle

Familienrezept aus schwäbischem Kochbuch.

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - Schröders Rezepte

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/spitzbuba/index>

Last update: 2023/12/19 19:07

