

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 ausstechen. Diese auf das Backblech legen und im Backofen (Mitte) in 8-10 Minuten 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



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

