

# 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
- 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

**SÜSSE NACHHÄREIEN**

### Spitzbuba

Kein Mensch weiß, warum die aus Weizenmehlgebäck so heißt – vielleicht deshalb, weil es so verführerisch schmeckt, daß es Menschen Spitzbuben zum Nachahm verführt.

Zusammen etwa 50 Stück:  
 375 g Mehl  
 125 g gemahlene Mandeln  
 150 g Zucker  
 1 Päckchen Vanillezucker  
 250 g Butter  
 Zum Füllen: Mandarinenmarmelade  
 Zum Wickeln: Vanillicream

**Raffiniert**

Pro Stück etwa:  
 480 kJ / 115 kcal  
 1 g Eiweiß · 6 g Fett  
 15 g Kohlenhydrate

• Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden (davon 50 Minuten Ruhezeit und 8–10 Minuten Backzeit)

- Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die Mandeln, den Zucker und den Vanillicream dazugeben. Die Butter in Flocken auf dem Hand verreiben und alles von außen nach zu einem geschmeidigen Würstchen verkneten. Den Teig zu Kugeln formen, in Alufolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf bereiteter 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.
- Die Plätzchen noch heiß vom Blech nehmen. Auf der Unterseite mit Marmelade bestreichen und ein zweites Plätzchen mit der Oberseite darauf setzen. In Vanillicream wälzen. So fortfahren, bis alle Plätzchen ausgebreitet sind. Trocken und kühl lagern.

**Bärenstätzle**

Ein unwiderstehliches Weihnachtsgebäck, für welches spezielle Bärenstätzlenformen erforderlich sind. Die Plätzchen entfalten erst nach zwei bis drei Wochen ihren vollen Geschmack, weshalb Sie rechtzeitig mit dem Backen beginnen sollten.

Zusammen etwa 25 Stück:  
 1 unbearbeitete Zitrone  
 4 Eiweiß · 1 Liter  
 1 Päckchen Vanillicream  
 200 g Puderzucker  
 1 Eiigel  
 100 g gemahlene Bitterschokolade  
 30 g Kakao  
 150 g gemahlene Mandeln  
 je 1 Päckchen Zitrus- und Pfefferminzöl  
 für das Backblech: Butter

**Braucht etwas Zeit**

Pro Stück etwa:  
 500 kJ / 120 kcal  
 4 g Eiweiß · 8 g Fett  
 9 g Kohlenhydrate

In drei vollen Bärenstätzlen  
 in 15 Minuten Spitzbuba

## Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

## Quelle

Familienrezept

From:

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

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/spitzbuba/index?rev=1703009095>

Last update: 2023/12/19 19:04

