

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 ausschneiden. 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



Spitzbuba

Kein Mensch weiß, warum die sein Weihnachtsgesicht so heißt – vielleicht deshalb, weil es so verführerisch 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: Herkulesmarmelade
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
Kühlen 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 geschwämmtigen Mürbeberg 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 portugiesische Form ausschlagen

Spitzbube

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

• Zubereitungszeit: etwa:
3 Stunden (davon 2 Stunden
Kühlen 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 Vanillesoße, das Puderzucker, das Eigelb, die Zitronenschale und das 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 Bärenärmelchen mit Zucker ausstreuen. Etwa 1 Elßerl Teig kleinrücken und plätzchen. Den überschüssigen Teig abrollen. Die Bärenärmelchen auf die Form stopfen und auf das Backblech legen. So verfahren, bis der ganze Teig verbraucht ist.

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

Bärenärmelchen

Ein unschwäbisches Weihnachtsgebäck, für welches spezielle Bärenärmelchenformen 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 unterteckte Zitronen
4 Eiweiß · 6 Ei
7 Plätzchen-Vorlaubchen
200 g Puderzucker
1 Eigelb
100 g geröstete Blaubeermarmelade
350 g geröstete Mandeln
je 1 Prise Zitron- und Vanillezucker
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: Bärenärmelchen
• Mit Bild: hinten: Spitzbuben

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?rev=1703009111>

Last update: 2023/12/19 19:05

