

# 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 zwischen Spitzbuben zum Nachen 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: Kirschkompott

**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)

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die Mandeln, den Zucker und den Vanillezucker dazugeben. Die Butter in Flockchen auf dem Hand verreiben und alles von außen nach zu einem geschmeidigen Würstlein 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 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.
3. Die Plätzchen noch heiß vom Blech nehmen. Auf der Unterseite mit Marmelade bestreichen und ein zweites Plätzchen mit der Oberseite darauf setzen. In Vanillezucker wälzen. So fortfahren, bis alle Plätzchen ausgebreitet sind. Trocken und kühl lagern.

**Bärenstätzle**

Ein unschwäbisches Weihnachtsgebäck, für welches spezielle Bärenstätzlenformen erforderlich sind. Die Plätzchen erhalten 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 Vanillezucker  
 200 g Kirschkompott  
 1 Eiigel  
 100 g gemahlene Bitterchokolade  
 30 g Kakao  
 350 g gemahlene Mandeln  
 je 1 Päckchen Zimt und Nelkenpulver  
 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 Spitzbuben

• Zubereitungszeit: etwa 3 Stunden (davon 2 Stunden Kühlzeit und 15 Minuten Backzeit)

1. Die Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und die Zitrone halbieren. Eine Hälfte auspressen.
2. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu schaumigen Schnee schlagen. Nach und nach den Vanillezucker, den Puderzucker, das Eiigel, die Zitronenschale und den saft, die Schokolade, den Kakao und die Mandeln mit den Schneewehen des Handkühlgewässers dazugeben. Den Teig zugedeckt etwa 2 Stunden kühl stellen.
3. Ein Backblech mit Butter ausstreichen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Bärenstätzlen mit Zucker ausheben. Etwa 1 Eltkel Teig hineinstecken und glättensuchen. Den überflüssigen Teig abnehmen. Die Bärenstätzle aus der Form klopfen und auf das Backblech legen. So verfahren, bis die ganze Teig verbraucht ist.
4. Die Bärenstätzlen im Backofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen. Die Plätzchen vorsichtig vom Blech nehmen und abkühlen lassen. In gut schließenden Gebäckdosen aufbewahren.

## 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

