

Weihnachtsbacken Rezepte

Holunder Spitzbuben

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Für Den Teig

400 g	Mehl	50 g	geriebene Haselnüsse
200 g	Butter		abgeriebenen Schale einer
3	Eigelb		- Zitrone, unbehandelt
100 g	Zucker		Mehl zum Ausarbeiten
2	Teel. Vanille-Zucker		Butter für das Blech

Außerdem

200 g	Holunderbeer-Gelee	Puderzucker zum bestäuben
	Saft einer Zitrone	

Alle Teigzutaten verkneten, in Folie gehüllt im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.

Dann auf der leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte dünn ausrollen, Plätzchen und ebenso viele Ringe ausstechen.

Auf das gut gebutterte Backblech heben.

Backzeit: ca. 10 Minuten Strom: 200 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3 (vorgeheizt) Heißluft: 180 °C (vorgeheizt) Das Gelee mit dem Zitronensaft glatt rühren. Die Plätzchen sofort nach dem Backen damit dünn bestreichen und je ein mit Puderzucker bestäubtes Ringchen draufsetzen. Das übrige Gelee vorsichtig in die Öffnung füllen.