

Weihnachtsbacken Rezepte

Kleine Spitzbuben

Gattung: Gebäck, Backen, Weihnachten

400 g	Mehl	1	Zitrone (abgeriebene Schale - und Saft)
200 g	Butter		
3	Eigelbe	50 g	Mandeln
100 g	Zucker	1/2 cup	Erdbeermarmelade
1 Pack.	Vanillinzucker	1/2 cup	Puderzucker

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Eigelbe, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und geriebene Mandeln in die Mitte geben und alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Alufolie oder Pergamentpapier gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und Plätzchen und Ringe in gleicher Anzahl und Größe ausstechen. Plätzchen und Ringe auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste 10 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Die Plätzchen vorsichtig mit einem Messer vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Marmelade mit dem Zitronensaft verrühren. Die Ringe mit dem Puderzucker besieben. Die runden Plätzchen mit der Marmelade bestreichen und jeweils einen Ring auf ein Plätzchen setzen.