

Weihnachtsbacken Rezepte

Spitzbüble

Gattung: Backen, Konfitüre, Plätzchen, Weihnachten

250 g Butter	Marmelade; oder Gelee, z.B.
375 g Mehl	- Aprikose, Himbeer
180 g Zucker	oder Hagebutte
2 Becher Vanillezucker	

Zum Fertigstellen

Zitronenglasur; Oder

Puderzucker

Den Teig wie einen Mürbeteig zubereiten, zu 5 mm Dicke ausrollen und rund oder gezackt in 3 Größen ausstechen. Bei 200°C ca. 15 Minuten schön blassgelb backen.

Kalt je 3 Stück zusammensetzen, dazwischen heiße Aprikosenmarmelade streichen. Diese kleinen Terrassen mit Zitronenglasur bestreichen oder mit Puderzucker bestreuen.