



Spitzbuben

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	120 g
Eier	2 St.
Puderzucker	130 g
Mandeln, gemahlen	150 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	180 g
Backpulver	0.5 TL
Himbeerkonfitüre	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen und würfeln. Eier trennen. In einer Schüssel Butter mit 100 g Puderzucker, Mandeln, Salz, Eigelb, Mehl und Backpulver verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Stunden kühl stellen.
2. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen und Tannen oder Sterne ausstechen. Die Hälfte der Plätzchen in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher „lochen“. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Ofen ca. 10–14 Min. knusprig backen. Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. In einem Topf Himbeermarmelade leicht erwärmen. Ganze Plätzchen damit bestreichen, je ein gelochtes Plätzchen daraufsetzen und mit 30 g Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

Tipp: Plätzchen lagern am besten in einer Dose an einem kühlen Ort. Legt man zwischen die einzelnen Schichten Pergamentpapier, können die Plätzchen nicht zusammenkleben.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	341 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	19 g