



# Vegane Spitzbuben

Zeit gesamt  
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit  
🕒 10min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Streichfett          | 120 g  |
| 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, Sieb, Pinsel, Ausstecher

1. Streichfett zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen und würfeln. In einer Schüssel Streichfett mit 100 g Puderzucker, Mandeln, Salz, Mehl und Backpulver verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde 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!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 326 kcal |
| Kohlenhydrate  | 41 g     |
| Eiweiß         | 5 g      |
| Ballaststoffe  | 1 g      |
| Fette          | 18 g     |