

#4 Spitzbuben

von Ben



Zutaten:

- 1 Eiweiß
- 125 g kalte Butter
- 125 g Puderzucker
- 1 Pck Vanillinzucker
- 200 g Margarine
- 200 g Mehl
- 250 g Johannisbeer- oder Himbeerkonfitüre
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Spitzbuben kenne ich schon aus meiner Kindheit. Noch heute sehe und rieche ich wie meine Mutter mit weißer Schürze in der warmen Küche Spitzbuben backt.

Margarine und Puderzucker schaumig rühren. 1 Prise Salz und den Vanillinzucker unterrühren. Das Mehl dazugeben und unterkneten. Dann ca. 1,5 Stunden kalt stellen. Danach den Teig ca. 2 mm dick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Aus der Hälfte des Teiges mit kleinen Förmchen jeweils 1 bis 3 Löcher ausstechen. Die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen.

Für die Füllung Gelee erwärmen und auf die umgekehrten Böden streichen. Die Deckel aufsetzen und mit Puderzucker bestreuen.