

Spitzbuben nach Oma's Art

Für den Teig:

350g Mehl

300g weiche Butter

150g Puderzucker

150g gemahlene Mandeln

3 Eigelb

1,5 Packungen Vanillezucker

Zusätzlich:

Marmelade, Schokolade, etc. für die Füllung

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig schlagen, mit Mehl und Mandeln zu einem Teig verkneten und für ca. 1h im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig (nicht zu dünn!) ausrollen, insgesamt gleiche Anzahl an unteren und oberen Hälften (in der Mitte einer unteren Hälfte mit einer deutlich kleineren Form ein Loch herausstechen) ausstechen.

Am besten getrennt (die oberen Hälften sind schneller fertig als die unteren) bei 175°C für 8-10 Minuten backen. Die Plätzchen sollten nicht zu hart sein, sie backen nach dem Herausnehmen noch nach.

Obere Hälften mit Puderzucker bestäuben, die Füllung auf die unteren Hälften auftragen und obere Hälfte aufsetzen.

Marmorvariante:

Eine Hälfte des Teigs mit (2 TL) Kakao färben, obere und untere Hälften nach Belieben kombinieren.

Tipp:

Ist der Teig zu klebrig, kann Frischhaltefolie beim Ausrollen helfen, zu viel Mehl zugeben führt zum Zerbröseln der Plätzchen.

Sind die Plätzchen sehr trocken, über Nacht mit einem Apfelschnitt in einem geschlossenen Behälter lagern.