

Spitzbuben - Plätzchen mit Marmelade

VORBEREITEN

160
Min.

ZUBEREITEN

12
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig

200 g weiche Butter
100 g Puderzucker
50 g brauner Zucker
2 Eier
300 g Weizenmehl Type 405
100 g blanchierte gemahlene Mandeln
10 g Salz

Für die Füllung

150 g rote Marmelade (z.B. Johannisbeere, Kirsche oder Waldfrucht)

Für die Deko

Puderzucker
oder 50 g brauner Zucker

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Ausstecherformen
Spritzbeutel

Kaum gebacken, schon sind sie weg. Kein Wunder also, dass sie nach genau den kleinen **Frechdachsen** benannt wurden, die sie mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit von der Adventskaffeetafel entwendet haben.

Mit **gemahlene Mandeln** im Teig werden diese Plätzchen mit Marmelade besonders **zart** und **mürbe**. Besonders leicht lassen sich die delikatsten Formen ausstechen, wenn du den **ausgerollten Teig** 5-10 Minuten in den **Froster** legst. Die kühlen Plätzchen behalten dann auch im Ofen ihre Form. Als Alternative zur klassischen Deko mit Puderzucker kannst du deinen Spitzbuben Plätzchen mit Marmelade eine **köstliche Zuckerkruste** verpassen. Drück dafür die ausgestochenen Plätzchendeckel vor dem Backen mit der Oberseite in braunen Zucker. Dieser zerläuft im Ofen nicht und lässt deine Linzer Plätzchen verführerisch **glitzern** und herrlich **knuspern**.

- 1 -

Butter und beide Zuckersorten in eine große Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer 2 Minuten lang auf schneller Stufe aufschlagen. Eier einzeln dazugeben und auf langsamer Stufe unterlaufen lassen.

- 2 -

Mehl, Mandeln und Salz hinzugeben und auf langsamer Stufe maximal 2 Minuten einkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde, besser 4-12 Stunden kühl ruhen lassen.

- 3 -

Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

- 4 -

Teig auf eine Dicke von 5 mm ausrollen, mit den

Plätzchen mit Marmelade, auch Spitzbuben genannt, sind immer ein **Favorit** auf dem weihnachtlichen Keksteller.

Spitzbuben - Plätzchen mit Marmelade

Ausstechern eine gleiche Anzahl von Unter- und Oberseiten ausstechen und mit kleinem Abstand auf ein Backblech legen. Für die Zuckerkruste Oberseiten gegebenenfalls in braunen Zucker drücken.

- 5 -

Im vorgeheizten Ofen 8-12 Minuten backen, bis eine leichte Bräunung erreicht ist. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

- 6 -

Marmelade in einen Spritzbeutel füllen und auf die Unterseiten der Plätzchen jeweils einen etwa 2 cm großen Klecks aufdressieren. Oberseiten aufsetzen und gegebenenfalls mit Puderzucker dekorieren.