



Süße Spitzbuben-Plätzchen mit Marmelade

VORBEREITEN

160
Min.

ZUBEREITEN

12
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Bleche (ca. 40 Plätzchen)

300 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
150 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Butter
1/2 Zitrone (abgeriebene Schale)
1 Ei
200 g Gelee (z.B. rotes Johannisbeergelee)
1 Prise(n) Salz

Kaum gebacken, schon sind sie weg - dass die feinen Spitzbuben-Plätzchen den Namen eines Kleinkriminellen tragen, wundert kaum. Nicht etwa, weil sie es verdient hätten, sondern weil sie schneller weg geknuspert sind, als du "lausbubige Spitzbuben" sagen kannst.

- 1 -

Mehl mit Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Zitronenschale, Butter und Ei dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Teig durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Plätzchen ausstechen und in jedes zweite kleine Sterne oder Löcher stechen. Im heißen Ofen 10-12 Minuten backen.

- 4 -

Gelee glatt rühren und auf die warmen Plätzchen ohne Loch streichen. Mit einem ausgestanzten Plätzchen bedecken. Leicht andrücken und auskühlen lassen.