

Feine Spitzbuben



Zutaten für 40 Spitzbuben

- 375 g Mehl, gesiebt
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Butter, weich
- Marmelade nach Wahl (z.B. Himbeer oder Aprikose)

Zubereitung

Backofen auf 190°C vorheizen

Teig herstellen: Alle Zutaten vermischen und zu einem Teig kneten. Teig für 1 Stunde kühl stellen.

Teigtaler ausstechen: Den fertigen Teig auf 4–5 mm ausrollen. Runde Formen für die Böden ausstechen. Bei der Hälfte der Taler ein kleines Loch in der Mitte ausstechen, sodass Ringe entstehen.

Backen: Die Plätzchen 10 Minuten backen, idealerweise die Böden und Ringe getrennt. Auf einem Gitter auskühlen.

Spitzbuben fertigstellen: Die Böden mit Marmelade bestreichen, die Ringe mit Puderzucker bestäuben. Die beiden Taler aufeinandersetzen und leicht andrücken.