Rezept

# Klassische Spitzbuben

Ein Rezept von Klassische Spitzbuben, am 28.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| ½ | Vanilleschote |
| | Mehl zum Arbeiten |
| 130 g | Zucker |
| | Salz |
| | Puderzucker zum Bestäuben |
| 350 g | Mehl |
| 250 g | kalte Butter |
| 1 | Eiweiß |
| 150 g | Johannisbeer-Konfitüre |
| | Spitzbuben-Ausstechform |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in Flöckchen und den Zucker auf dem Rand der Mulde verteilen. Das Eiweiß, 1 Prise Salz und das Vanillemark in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhalte-folie wickeln und für ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Back-blech mit Backpapier auslegen. Den Teig portions- weise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Die Spitzbuben ausstechen (die Hälfte mit einem Loch in der Mitte), aufs Blech legen und im Ofen (Mitte) in 6 - 8 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Die Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Auf die ganzen Kekse verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Kekse mit Loch mit etwas Puderzucker bestäuben, auf die ganzen Spitzbuben setzen und andrücken.