

Rezept

Spitzbuben

Ein Rezept von Spitzbuben, am 17.04.2024

Zutaten

250 g Mehl (Type 405)	1 Eigelb (M)
1 Prise Salz	100 g feiner Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	150 g kalte Butter
Mehl zum Verarbeiten	Backpapier für die Bleche
3 gewellte Ausstechförmchen (Ø ca. 2,5 cm, 4 cm und 5,5 cm)	125 g rotes Johannisbeergelee
	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken, Eigelb und Salz hineingeben. Zucker, Vanillezucker und die Butter in kleinen Stückchen auf dem Rand verteilen. Die Zutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten, etwas flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Nach und nach mit den Ausstechern oder Gläsern jeweils die gleiche Anzahl Plätzchen ausstechen und auf zwei Bleche mit Backpapier legen. Im Ofen (Mitte) in 7-10 Min. goldgelb backen. Die Plätzchen mit einer Palette vom Blech nehmen und auf Kuchengittern abkühlen lassen.
3. Das Gelee erwärmen und glatt rühren. Auf die größeren und mittleren Plätzchen jeweils etwas Gelee geben und immer drei Plätzchen terrassenartig aufeinandersetzen. Die fertigen Plätzchen mit Puderzucker bestreuen.