Rezept

Spitzbuben mit Aprikosenkonfitüre

Ein Rezept von Spitzbuben mit Aprikosenkonfitüre, am 05.06.2025

Zutaten

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
100 g	feinster Zucker
150 g	Aprikosenkonfitüre
	Ausstecher (z. B. Sterne)
1	Eigelb (M)
150 g	kalte Butter
1 Pck.	Bourbon Vanillezucker
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken, Eigelb und Salz hineingeben. Am Rand die Butter in Flöckchen, Zucker und den Vanillezucker verteilen. Alles gut durchhacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln, ca. 2 Std. in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Nach und nach mit einem Ausstecher Sterne ausstechen und aufs Blech legen. Aus der Hälfte der Sterne kleine Sterne ausstechen, sodass sie ein »Loch« in der Mitte haben. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Die Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Die Konfitüre mit einem Teelöffel auf den ganzen Sternen verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Plätzchen mit dem Loch mit etwas Puderzucker bestäuben und auf die mit Konfitüre bestrichenen Sterne setzen, diese dabei leicht andrücken.