

## Rezept

# Spitzbuben mit Himbeergelee

Ein Rezept von Spitzbuben mit Himbeergelee, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>200 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>2</b> Eigelbe
<b>100 g</b> geschälte gemahlene Mandeln	<b>200 g</b> Mehl
Puderzucker zum Bestäuben	<b>100 g</b> Himbeergelee (ersatzweise Johannisbeergelee)
<b>1 TL</b> Himbeergeist (ersatzweise 1 TL Zitronensaft)	Mehl zum Arbeiten
Backpapier fürs Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und Eigelben schaumig schlagen. Mit Mandeln und Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Kreise (3-4 cm Ø) ausstechen. Bei der Hälfte der Kreise kleine Herzen, Sterne oder Ringe ausstechen. Aufs Blech legen.
3. Die Plätzchen im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) in 8-10 Min. hellgelb backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
4. Die Plätzchen mit ausgestochenen Motiv mit Puderzucker bestäuben. Himbeergelee und Himbeergeist verrühren, die ganzen Kreise damit bestreichen. Jeweils mit einem mit Puderzucker bestäubten Plätzchen zusammensetzen.