Rezept

Spitzbuben mit Johannisbeergelee

Ein Rezept von Spitzbuben mit Johannisbeergelee, am 29.05.2025

Zutaten

- **300 g** Mehl
- abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone
- Puderzucker zum Bestäuben
- Mehl für die Arbeitsfl äche
- **100 g** Zucker
- **2** Eigelb
- **200 g** weiche Butter
- **100 g** Johannisbeergelee
- Spitzbuben-Doppelausstecher (ca. 6 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl sieben, mit Zucker und Zitronenschale mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eigelbe hineingeben. Die weiche Butter in Flöckchen schneiden und rundherum auf dem Mehlrand verteilen. Alle Zutaten rasch zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Std. kühl stellen.

2. Den Backofen auf 165° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen, daraus in gleicher Anzahl Kreise und Ringe ausstechen und auf die Bleche setzen. Die Plätzchen im Ofen auf Sicht in 8-10 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

3. Für die Deko die Oberteile (Ringe) mit Puderzucker bestäuben. Das rote Gelee in einem kleinen Topf aufkochen und jeweils etwas heißes Gelee auf die Unterteile (Kreise) setzen, dann je ein Oberteil aufsetzen. Die Spitzbuben leicht andrücken und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.