

Rezept

Spitzbuben mit Lieblingskonfitüre

Ein Rezept von Spitzbuben mit Lieblingskonfitüre, am 24.06.2026

Zutaten

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

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem spitzen Messer 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 Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Nach und nach Spitzbuben ausstechen, die Hälfte davon mit einem Loch in der Mitte. Die Plätzchen aufs Blech legen und im Ofen (Mitte) in 6 – 8 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Die Konfitüre leicht 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 Kekse setzen und leicht andrücken.