Rezept

Süddeutsche Spitzbuben

Ein Rezept von Süddeutsche Spitzbuben, am 12.10.2024

Zutaten

- **500 g** Schär Mehlmix C Kuchen & Keks
- **150 g** Zucker
- **2** Eier
- **60 g** Mandelmehl
- Puderzucker
- **300 g** Butter
- **10 g** Bourbon-Vanillezucker
- **2** Eigelb
- Rote Johannisbeerkonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 60 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker mit der Küchenmaschine 10 Minuten lang sehr schaumig rühren. Die Eier und Eigelbe dazu geben und weitere 10 Minuten rühren, bis eine luftige Masse entstanden ist.

2. Die gemahlenen Mandeln der Masse beifügen und anschließend das Mehl zügig unter die Masse rühren. Der Teig ist noch relativ weich, er trocknet noch nach. Den Teig in eine bemehlte Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

3. Den Teig auf einem bemehlten Backbrett 2 mm dick ausrollen. Mit einer Spitzbubenform die gleiche Menge Rondelle und Rondelle mit einem ausgestochenen Herz oder Karo ausstechen. Das Gebäck im Backofen bei 175° 10 – 12 Minuten backen.

4. Die Kekse mit Loch auf ein Backpapier legen. Die fertigen Rondelle auf der Oberseite mit Marmelade (z.B. Rote Johannisbeerkonfitüre oder auch Erdbeermarmelade) bestreichen, die Rondelle mit Loch oben aufsetzen. Mit Puderzucker bestreuen.