

Rezept

## Weihnachtsplätzchen-Klassiker: Spitzbuben

Ein Rezept von Weihnachtsplätzchen-Klassiker: Spitzbuben, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>500 g</b> Mehl	<b>250 g</b> Zucker
<b>250 g</b> weiche Butter	<b>3</b> Eier
<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>300 g</b> Erdbeermarmelade
Puderzucker zum Bestäuben	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 100 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

### Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Butter, Eiern und Vanillezucker einen glatten Teig kneten, in Folie kühl ruhen lassen.

---

2. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig messerrückendick ausrollen. Gleiche Anzahl runde Plätzchen und Ringe gleicher Größe ausstechen. Plätzchen auf das Blech legen, im Ofen (Mitte) in 10 Min. hellbraun backen.

---

3. Marmelade glatt rühren, die ganzen Plätzchen bestreichen, die Ringe darauf setzen. Mit Puderzucker bestäuben.