

Rezept

Weihnachtsplätzchen-Klassiker: Spitzbuben

Ein Rezept von Weihnachtsplätzchen-Klassiker: Spitzbuben, am 25.04.2024

Zutaten

500 g Mehl	250 g Zucker
250 g weiche Butter	3 Eier
2 Päckchen Vanillezucker	300 g 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.