



**Montag, 22.12.2025**  
**Spitzbuben-Rezept**

### **Zutaten**

225 g weiche Butter

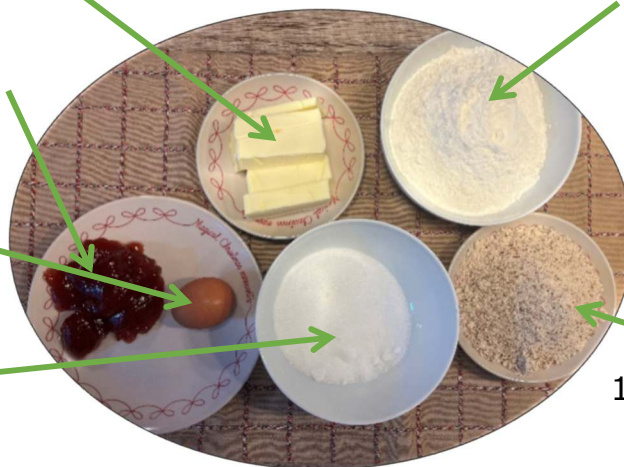
280 g Weizenmehl

170 g Marmelade

1 Ei

125 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln



## Zubereitung

### Schritt 1:



Für den gerührten Mürbeteig die weiche Butter mit dem Zucker 2 bis 3 Minuten schaumig schlage. Dann das Ei gut unterrühren.

Zuletzt das Mehl und die gemahlene Mandeln dazugeben und alles zusammen zu einem homogenen Teig verkneten.

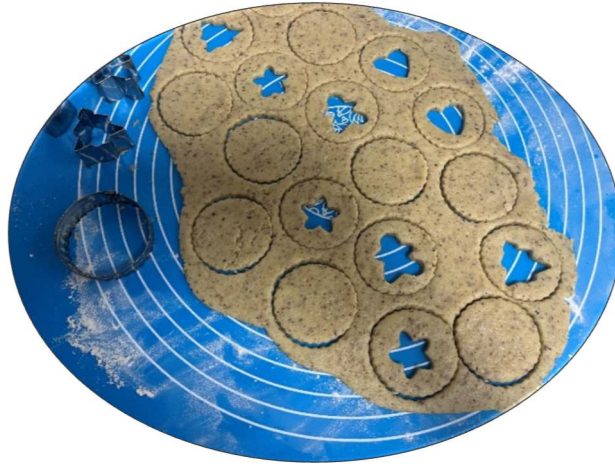
### Schritt 2:



Den Teig in 2 Portionen teilen und in Folie gewickelt oder in einer mit etwas Backpapier ausgelegten Frischhaltebox mind. 1 Stunde oder über Nacht kühlstellen.

### *Schritt 3:*

Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen.



Die Hälfte des Teigs aus dem Kühlschrank nehmen und kurz Zimmertemperatur annehmen lassen.

Auf etwas Mehl oder eine Backmatte den Teig ausrollen (2 bis 3 mm dick) und die Plätzchen ausstechen. Bei der Hälfte von ihnen mit einem kleineren Kreis, Herz oder Sternchen noch die Mitte ausstechen.

### *Schritt 4:*

Plätzchen vorsichtig mit etwas Abstand zueinander auf das Backpapier legen. Die Plätzchen je nach Größe 8 bis 11 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Währenddessen den restlichen Teig verarbeiten.

*Schritt 5:*



Plätzchen abkühlen lassen. Etwas Marmelade in die Mitte der flachen Seite geben. Dabei nicht ganz bis an den Rand gehen.

Die oberen Plätzchen, die in der Mitte mit einem Förmchen ausgestochen sind, aufsetzen und leicht andrücken. Die Marmelade verteilt sich bis an den Rand.



Spitzbuben nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. An einem kühlen, trockenen Ort lagern.

*Guten Appetit und viel Spaß beim Weihnachtsplätzchen backen!*

