



Hier und heute

Spitzbuben

Spitzbuben gehören für Theresa Knipschild in jede Weihnachtsplätzchendose. Für den süßen Kitt zwischen den beiden Plätzchenetagen sorgen Konfitüre oder Fruchtgelee nach Geschmack.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. 40 Stück

Zutaten für den Teig

- 100 g Butter, kalt in kleine Würfel geschnitten
- 60 g Puderzucker
- 200 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 1 Ei
- 3 Prisen Salz
- **Optional:** Gewürze nach Belieben z. B. Zitronenabrieb oder geriebene Tonkabohne

Außerdem

- ca. 100 g Gelee nach Wahl z. B. Himbeer- oder Johannisbeere
- etwas Wasser
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Aus den Teigzutaten zügig einen Teig herstellen. Den Teig zu einem flachen Rechteck drücken und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten kaltstellen, besser zwei Stunden. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. zehn Millimeter dünn ausrollen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit Lieblingsplätzchenförmchen ausstechen. Pro Spitzbube zwei Plätzchen in gewünschter Form ausstechen. In das obere Gebäck ein Loch oder z. B. Herz mit passenden Ausstechern formen.

Die Backzeit der Plätzchen hängt von ihrer Größe ab. Sieben bis zwölf Minuten backen und auskühlen lassen.

Das obere Plätzchen nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben. Das gewünschte Gelee in einem Topf mit etwas Wasser verrühren und auf dem Herd leicht einkochen, so dass es etwas dickflüssiger wird. Nun mit einem Löffel etwas Gelee auf die Unterseite des Plätzchens geben. Die Oberseite aufsetzen. Erst wenn die Plätzchen fest sind, in Dosen verpacken.