

Spitz Buben

BAROS | DELI

500 Gramm Mehl
2 Eier der Größe L
200 Gramm Zucker
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
275 Gramm Butter

Zutaten für
40 Stück

Für die Deko:

200 Gramm
Marmelade
Puderzucker zum
Bestäuben

1. Zutaten verkneten und in Folie mindestens eine Stunde kühl stellen.
2. Ein Viertel des Teigs auf der gut bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig dünn ausrollen.
3. Runde Formen ausstechen, bei der Hälfte noch eine kleine Öffnung in der Mitte ausstechen.
4. Auf einem Blech mit Backpapier bei 180 Grad Ober- und Unterhitze zehn bis zwölf Minuten goldgelb backen.
5. Reste mit Teig aus dem Kühlschrank verkneten und weiter verarbeiten.
6. Den Boden der Plätzchen dünn mit Marmelade bestreichen, das Oberteil darauflegen und zusammenkleben.
7. Etwas Marmelade erwärmen, in einen Gefrierbeutel füllen und abkühlen lassen. Eine kleine Ecke abschneiden. Mit diesem Spritzbeutel ein wenig Marmelade in die Öffnung füllen.
8. Mit Puderzucker bestäuben

