

## einfache Spitzbuben – leckere Weihnachtplätzchen



Spitzbuben sind für meine Kinder einfach die besten Weihnachtplätzchen. Sie gehen ruckzuck, lassen sich vorbereiten und sind köstlich. Hier gibt es das ultimative Rezept für diese köstlichen Plätzchen

einfach



Vorbereitungszeit:

**15 Minuten**

Backzeit:

**10 Minuten**

Gesamtzeit:

**25 Minuten**

### Zutaten

- 30 Stück +

350 g Mehl (Weizen 550 oder Dinkel)

150 g Mandel, gemahlen

150 g Zucker

250 g Butter, weich

1 Ei

ca. 100g Johannisbeergelee oder Marmelade nach Wunsch

### Utensilien

Backbleche

Ausstecher für Linzer Plätzchen

Handrührgerät oder [Küchenmaschine](#) \*

## Zubereitung

- 1 weiche Butte mit Zucker geschmeidig rühren
- 2 Ei hinzugeben unditerrühren
- 3 Mehl und gem. Mandeln hinzugeben und weiterkneten
- 4 Teig in Frischhaltefolie einrollen und für mind. 30 Minuten kalt stellen
- 5 Teig aus dem Kühlschrank holen und je nachdem wie fest er ist kurz bei Zimmertemperatur ruhen lassen
- 6 Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen
- 7 Teig ausrollen (nicht zu dünn)
- 8 die gleiche Menge an Unter und Oberhälften ausstechen und auf dem Backblech verteilen
- 9 für ca. 10 Minuten bei 180°C Ober-Unterhitze backen
- 10 Die Plätzchen auf einem Gitterrost erkalten lassen
- 11 das Johannisbeergelee oder Marmelade nach Wunsch kurz geschmeidig rühren
- 12 Mit einem kleinen Löffel etwas Gelee auf die Mitte der Unterhälfte setzen
- 13 die Oberhälfte darauf geben und so mit allen Plätzchen weiterverfahren

## Notizen

Viel Spaß beim Nachbacken.

Wie findest du das Rezept?



Drucken

Du hast das Rezept ausprobiert?

Dann verlinke @meinbackglueck auf Instagram oder nutze den Hashtag #meinbackglueck.

← zurück