

Feine Spitzbuben

Die feinen Spitzbuben sind ein besonderer Klassiker unter den Weihnachtskekse. In diesem Rezept werden die köstlichen Kekse mit Mandeln gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

| | |
|-----------|-------------------------------------|
| 300 g | Mehl |
| 100 g | Mandeln (gemahlen) |
| 125 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 1 TL | Zitronenabrieb (Schale unbehandelt) |
| 200 g | Butter |
| 1 Stk. | Ei |
| | Mehl (für die Arbeitsfläche) |
| 200 g | Ribiselmarmelade |

Zubereitung

1. Für die feinen **Spitzbuben** das Mehl in eine Schüssel sieben. Gemahlene Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenabrieb, die zerkleinerte Butter und Ei hinzugeben. Mit dem Knethaken des Handmixers verrühren und mit den Händen nochmals kneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Backbleche mit Backpapier auslegen, und den Backofen auf 175°C (Umluft 160°C) vorheizen. Den Teig nochmals durchkneten, halbieren und auf der bemehlten Arbeitsfläche zirka 3-4 mm dünn ausrollen. Mit einer runden Ausstechform mit gewelltem Rand Kekse ausstechen. In jedem zweiten Keks mit einer kleineren Forma ein Loch, Herz oder Weihnachtsstern ausstechen.

3. Die feinen Kekse auf das Backblech legen und im Backofen zirka 10-12 Minuten backen. Marmelade auf die heißen nicht gelochten Weihnachtskekse streichen und je ein gelöchtertes Teil aufsetzen. Die Spitzbuben abkühlen lassen und großzügig mit Puderzucker bestäuben.

Tipp