Schoko-Spitzbuben

Das Rezept für Schoko-Spitzbuben mit süßer Marmelade gelingt mit wenigen Handgriffen. Diese Weihnachtskekse passen ideal zum Advent.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

150 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
200 g	Weizenmehl
50 g	Speisestärke
50 g	Kakao
3 Stk.	Eigelb
200 g	Butter
	dunkle Kuvertüre
	Marmelade (z.b.Ribisel, Himbeeren, Kirschen)

Zubereitung

1. Für die **Schoko-Spitzbuben** aus Mehl, Speisestärke, Kakao, Salz, Staubzucker, Butter und Eier zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kekse ausstechen. Die Hälfte der Kekse zusätzlich mit einer kleineren Form ausstechen.

3. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 12 Minuten backen.

4. Vom Ofen nehmen und auskühlen lassen. Den Deckel je nach Belieben mit geschmolzener

Kuvertüre verzieren. Die Marmelade erwärmen und die Schoko-Spitzbuben damit zusammen kleben.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp