Spitzbuam Engel

Die Spitzbuam Engel passen auf jeden Keksteller zur Adventszeit. Das einfache Rezept wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

200 g	Butter
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eigelb
100 g	Mandeln (gemahlen)
200 g	Weizenmehl
	Marmelade
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die **Spitzbuam Engel** das Weizenmehl, gemahlene Mandeln, Staubzucker, Vanillezucker, Butter und Eigelb in eine Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten. In Folie wickeln und für zirka 1 Stunde im Kühlschrank gekühlt rasten lassen.

2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Engelkekse ausstechen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 8-10 Minuten goldgelb backen.

4. Auskühlen lassen, mit Marmelade zusammensetzen und je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp