

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 | <u>Butter</u> |
|-----------|-----------------------------|
| 100 g | Staubzucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 2 Stk. | Eigelb |
| 100 g | Mandeln (gemahlen) |
| 200 g | Weizenmehl |
| | <u>Marmelade</u> |
| | 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.



Tipp