Spitzbuben mit Dinkelmehl

Die Spitzbuben mit Dinkelmehl sind eine Alternative zum tradionellen Rezept der Weihnachtskekse. Eine köstliche Bäckerei für die Advent Zeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

375 g	Dinkelmehl (helles)
175 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Butter
125 g	Haselnüsse (gemahlen)
2 EL	Frischen Zitronensaft
200 g	Ribiselmarmelade
	Staubzucker
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für die **Spitzbuben mit Dinkelmehl** das Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, gemahlene Haselnüsse, zerkleinerte Butter und Zitronensaft in eine Schüssel geben und zu einen Teig verkneten. Eine Kugel formen, in Klarsichtsfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschank kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 175°C vorheizen.

2. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig auf ca. 3mm ausrollen. Mit einer runden Ausstechform Kekse ausstechen. Die Hälfte mit einer kleinere Form in der Mitte ausstechen.

3. Im Backofen ca. 12 Minuten hellbraun backen. Ribiselmarmelade leicht erwärmen und die

ganzen Kekse damit bestreichen. Die gelochten Kekse darauf setzen und leicht andrücken. Die Spitzbuben auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Tipp