

# Spitzbuben mit Dinkelmehl

Die Spitzbuben mit Dinkelmehl sind eine Alternative zum traditionellen Rezept der Weihnachtskekse. Eine köstliche Bäckerei für die Adventzeit.

**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	<a href="#">Vanillezucker</a>
250 g	<a href="#">Butter</a>
125 g	Haselnüsse (gemahlen)
2 EL	Frischen Zitronensaft
200 g	<a href="#">Ribiselmarmelade</a>
	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 einem Teig verkneten. Eine Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank 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