Spitzbuben

Diese Spitzbuben werden von kleinen und großen Naschkatzen immer wieder sehnsüchtig erwartet. Deshalb sollte das Rezept dafür auch in keinem Haushalt fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

Für den Teig

180 g	Mehl
50 g	Haselnusskerne (gemahlene)
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
120 g	Butter (kalte)
50 g	Mehl (zum Ausrollen)

Für die Füllung

4 EL	Hagebuttenkonfitüre
4 EL	Quittengelee
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für **Spitzbuben** zunächst Mehl mit Haselnüssen, Zucker und Vanillezucker mischen. Butter in kleine Stückchen schneiden und mit der Mehl-Mischung verkneten. Abdecken und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) bzw. 160°C (Umluft) vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen. Teig noch einmal kräftig durchkneten und auf der Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen.

3. Mit einer runden Ausstechform (4,5 cm Durchmesser) mit glattem oder gewelltem Rand kleine Taler ausstechen. Mit einer kleineren runden Ausstechform (2,5 cm) bei der Häfte der Taler in der Mitte ein Loch ausstechen.

4. Backbleche mit Backpapier auslegen und alle Taler (mit und ohne Loch) darauf legen. Im Ofen ca. 8 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Währenddessen die Füllung zubereiten. Dazu die Hagebuttenkonfitüre und das Quittengelee getrennt voneinander erwärmen. Die Hälfte der Taler ohne Loch mit der Hagebuttenkonfitüre, die andere Hälfte mit Quittengelee bestreichen.

6. Auf jeden dieser Taler dann einen Taler mit Loch setzen und leicht andrücken. Nach Belieben noch etwas Konfitüre bzw. Gelee in das Loch nachfüllen. Alle Taler mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Spitzbuben in einer gut schließenden Blechdose aufbewahren.