

Wiener Spitzbuben

Die Wiener Spitzbuben sind eine traditionelle Weihnachtsbäckerei. Das Rezept für die süßen Kekse mit Marmelade findest du hier.

Verfasser: Helmut58

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

	280 g	Mehl glatt
	210 g	Butter
	110 g	Staubzucker
	2 Stk.	Eidotter
Nach Belieben		Zitronenabrieb
Nach Belieben		Marillenmarmelade (o. Ribiselmarmelade)
Nach Belieben		Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Wiener Spitzbuben** aus den Zutaten einen Teig verkneten.
2. Den Backofen auf 180 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Backblech mit Papier belegen.
3. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zirka 3-4 mm dick ausrollen. Nach Belieben verschiedene Formen paarweise ausstechen. Einen davon mit einem Loch versehen.
4. Im vorgeheizten Ofen zirka 8-10 Minuten backen.
5. Vom Backofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Spitzbuben mit Marmelade bestreichen und zusammen kleben. In Staubzucker wälzen und in Dosen aufbewahren.

Tipp