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.

Jetzt auch als Buch

"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp