



Kennen Sie Spitzbuben, besser bekannt unter Linzer Kekse. Die mit der Marillenmarmelade.

Hier ein Rezept für ca. 25 Plätzchen

Wir benötigen:

- 200 Gramm Butter
- 1 Ei
- 300 Gramm Mehl
- 100 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Je 1 Prise Salz, Zimt und Nelkenpulver
- 150 Gramm Marillenmarmelade (kann natürlich auch eine andere sein)
- 100 Gramm Puderzucker

Zum Anfang stellen wir den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten her. Wir sieben das Mehl auf unsere Arbeitsflächen und heben eine Grube aus, in diese füllen wir den Zucker, Vanillezucker, das Ei und die Prisen. Dies verrühren wir mit ein wenig Mehl. Auf den Rand legen wir die kleingeschnittene Butter und verkneten es zu einem glatten Teig. In Klarsichtfolie einwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank.

Nun können wir den Teig ausrollen, ca. 0,4 bis 0,5 Zentimeter. Mit speziellen Ausstechern für Spitzbuben können sie nun einfach die Kekse ausstechen. Im Backofen bei ca. 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Nun nur noch mit der Marmelade füllen und mit Puderzucker bestäuben.

Ein Genuss, nicht nur in der Weihnachtszeit.