

SPITZBUBEN AUS HASELNUSSMÜRBEITEIG

Zubereitungszeit: 30 min - Wartezeit: über Nacht - Backzeit: 10-20 min Menge: ca. 3
Bleche

-ZUTATEN-

Haselnussmürbeteig:	Sonstiges:
200 g Mehl (Type 405) 100 g ganze Haselnüsse 200 g Butter (kalt!) 100 g Zucker 20 g (1 Stück) Eigelb 1 Prise Salz 1 TL Vanilleextrakt	ca. 300 g Marmelade nach Wahl Puderzucker

-ZUBEREITUNG-

Haselnussmürbeteig:

1. Röste die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl leicht an, lass diese abkühlen und mahle sie anschließend im Mixer fein.
 2. Verrühre dann die Butter mit dem Zucker, dem Eigelb, Salz und Vanilleextrakt kurz in einer Schüssel.
 3. Siebe das Mehl zum Teig und gib dann die gemahlene Haselnüsse hinzu. Knete nun die gesamte Masse kurz zu einem glatten Teig.
- Achtung! Knete bitte nicht zu lange, da der Teig sonst "brandig" wird und sich nicht mehr gut ausrollen lässt.

4. Forme dann den Haselnussmürbeteig zu einer Kugel und lege ihn über Nacht in den Kühlschrank.

5. Am nächsten Tag kannst du dann den Haselnussmürbeteig ca. 3 mm dick ausrollen (als Hilfe ein bisschen Mehl verwenden). Und jetzt geht's daran, die Spitzbuben auszustechen. Dafür brauchst du sozusagen zwei Hälften: die eine wird der Boden und die andere der Deckel. Du stichst also einfach alle Plätzchen z.B. mit einem runden Ausstecher aus (ein Glas geht auch) und stichst dann bei dem Plätzchen für das Oberteil zusätzlich in der Mitte ein Loch aus (ich habe einen Herzausstecher genommen).

6. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze vor. Bei mehreren Blechen im Ofen solltest du Umluft wählen.

7. Backe nun alle Plätzchen ca. 8-10 Minuten goldbraun.

8. Lass die Spitzbuben abkühlen. In der Zwischenzeit kochst du deine Marmelade in einem kleinen Topf kurz auf (damit die Marmelade dann fest wird und schön glänzt). Lass diese dann ein wenig wieder abkühlen, damit sie sich aufspritzen lässt.

9. Nun als Erstes die Oberteile (die mit Loch) mit Puderzucker bestäuben. Machst du das erst zum Schluss, hast du auf der Marmelade auch Puderzucker. Und das sieht nicht so schön aus.

10. Die Plätzchen für den Boden (die ohne Loch) drehst du nun um, damit die "unschöne" Seite versteckt wird. In die Mitte kommt nun ein Klecks Marmelade. Das geht am besten mit einem Spritzbeutel, ein Löffel geht auch. Zum Schluss musst du nur noch den "Deckel mit Loch" draufsetzen.

11. Und fertig sind die leckeren Spitzbuben!

VIELN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA 