Spitzbuben

Ergibt ca. 40 Stk.
Dauer: ca. 20 min. + 1 h kühlstellen + 5 h trocknen lassen + 3 - 4 min. backen

Zutaten

- 375 g Mehl
- 250 g Butter (weich)
- 125 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zum Füllen und garnieren:

- 200 g Marmelade oder Gelée nach Wahl
- Puderzucker

Zubereitung

1. Butter zusammen mit Zucker und Salz mit dem Handrührgerät flaumig schlagen

2. Das Ei dazugeben und weiterrühren, bis die Masse heller wird

3. Mehl dazusieben und weiterrühren, bis alles einheitlich vermischt ist

4. Teig zusammenfügen (nicht kneten), in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde kühlstellen

5. Teig 3 mm dünn ausrollen und immer paarweise Formen nach Wunsch ausstechen (ca. 5 cm Durchmesser)

6. Mit kleineren Ausstechern Formen aus der Hälfte der Plätzchen ausstechen (werden später die Deckel)

7. Ausgestochene Plätzchen noch einmal 15 min. kühlstellen, in der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C vorheizen

8. Spitzbuben 6 - 8 min. backen und danach komplett auskühlen lassen

9. Marmelade oder Gelée mit dem Schneebesen glattrühren und mit einem Löffel auf den Böden verteilen

10. Die Deckel aufsetzen und grosszügig mit Puderzucker bestäuben