



# **Spitzbuben**



### It's a match!

Unsere gemahlenen Zitronenschalen verfeinern mit ihrem erfrischend feinen Geschmack dieses typisch deutsche Weihanchtsgebäck!







## Zubereitung

- Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit den Mandeln, dem Puderzucker, der Prise Salz, dem Vanillezucker, den **Zitronenschalen** und der Butter vermischen. Das Ei hinzugeben und alles mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Den Teig an einem kühlen Ort für ca. **2 Stunden** kaltstellen.
- Den Ofen auf 160 ° (Umluft) vorheizen.
- Den Teig nochmal durchkneten und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen.
- Die Plätzchen ausstechen. In jedes zweite mit einem kleinen Plätzchenausstecher 3 kleine Löcher stechen.
- Die Plätzchen in den Ofen geben und für ca. **10 Minuten** backen sie sollten nicht zu knusprig sein!
- 7 Die **Glühweingelee** auf die nicht durchlöcherten Plätzchen geben und mit dem durchlöcherten Plätzchen bedecken.
- 8 Die Spitzbuben abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

#### **Zutaten**

### Für ca. 20 fertige Spitzbuben

300 g Mehl

100 g Mandeln, gemahlen

150 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 TL Zitronenschalen

2 EL Bourbon Vanillezucker

200 g Butter

1 Ei

200 g Glühweingelee mit Glühweingewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.06.2026.