



MEIN GENUSS



Spitzbuben



It's a match!

Unsere gemahlene Zitronenschalen verfeinern mit ihrem erfrischend feinen Geschmack dieses typisch deutsche Weihachtsgebäck!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 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.
- 3 Den Ofen auf 160 ° (Umluft) vorheizen.
- 4 Den Teig nochmal durchkneten und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen.
- 5 Die Plätzchen ausstechen. In jedes zweite mit einem kleinen Plätzchenausstecher 3 kleine Löcher stechen.
- 6 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 31.07.2026.