

# Spitzbuben



Das Youtube Video **Spitzbuben** gibt es unter <https://youtu.be/ASVlxLc8V0c>

## **Zutaten für ca 20 Plätzchen:**

- 375 g Mehl
- 200 g Butter
- 200 g feiner Zucker
- ½ Teel. Backpulver
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Eiweiß
- 125 g gemahlene Haselnüsse

## **Außerdem**

- 125 g Johannisbeergelee für die Füllung
- Puderzucker zum bestreuen
- Kleine und große Ausstechformen

## **Zubereitung für den Knetteig:**

1. Zunächst alle Zutaten vorbereiten. Dann auf einer Arbeitsfläche oder in eine Rührschüssel das Mehl und Backpulver sieben, den Zucker, Vanillezucker, und die gemahlene Haselnüsse dazu geben. Alle Zutaten miteinander verrühren und dann die Butter und das Eiweiß dazu geben. Jetzt daraus einen Teig kneten. Den Teig in Folie einwickeln und für 30 Minuten kalt stellen
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Dann etwas Mehl zum aurollen vorbereiten und die Ausstecher.

4. Jetzt wird der Teig auf einer bemehlten Fläche 5 mm hoch ausgerollt und dabei muss der Teig ständig bemehlt werden.
5. Dann mit den Ausstechern immer 2 große Formen ausstechen und im zweiten ausgestochenen Plätzchen mit dem kleinen Ausstecher Sterne, Herzen und der gleichen herausstechen.
6. Das solange, bis das erste Backblech voll ist. Die ausgestochenen Plätzchen von den zweiten Keksen wird dann mit dem anderen Teig erneut ausgerollt und wieder Plätzchen davon ausgestochen.
7. Die Kekse werden bei 175 Grad in der mittleren Schiene für ca 10-12 Minuten hellgelb gebacken.
8. Nach dem Backen die Plätzchen auskühlen lassen.
9. In der Zwischenzeit das Johannisbeergelee erwärmen und die Plätzchen ohne ausgestochenen Loch damit bestreichen und dann das Plätzchen mit dem Loch auf das bestrichene Plätzchen drauf setzen und eventuell leicht andrücken.
10. Jetzt gleich mit Puderzucker bestreuen, solange das Gelee noch warm ist und jetzt 1-2 Stunden auskühlen lassen, damit das Gelee die Spitzbuben fest verbinden kann

Dieses Weihnachtsgebäck in Blechdosen aufbewahren. In die Blechdosen kommt noch ein Orangenviertelchen oder Apfelviertel, das man auf ein Stückchen Pergamentpapier oben auf mit in die Keksdose gibt, damit die Plätzchen schön mürbe werden und nicht austrocknen.

**Hinweis:**

Den Backofen vorher auf 180 Grad vorheizen und dann bei 175 Grad für ca.10-12 Minuten hellgelb backen.

**Spitzbuben als Video in einer Schritt für Schritt Anleitung:**

Das Youtube Video, Spitzbuben in einer Schritt für Schritt Anleitung ausführlich erklärt gibt es unter <https://youtu.be/ASVlxLc8V0c>.

Sollte Dir das Video gefallen haben, würde ich mich sehr freuen, wenn Du meinen Kanal abonnieren würdest und in mit einem Daumen nach oben bewerten würest.

Wenn Du meinen Kanal abonnierst wirst Du automatisch informiert, wenn ich wieder ein Video online stelle.

---

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/weihnachten/plaetzchen/spitzbuben/index.html>

---

Ein Service von Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - [dirschl@festseiten.de](mailto:dirschl@festseiten.de)  
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED