

Spitzbuben



600 g Mehl
400 g Butter
200 g Puderzucker
100 g Eier (2 Stk.)

Himbeer- und
Aprikosen-Konfitüre

Zubereitung:



Einen Mürbeteig herstellen, 4 mm dick auswallen.



Runde Plätzchen ausstechen. Die Hälfte dieser Plätzchen mit einem sehr kleinen Ausstecher jeweils drei "Augen" ausstechen. Bei 200°C ca. 8 - 9 Min. backen.



Himbeer- oder Aprikosen-Konfitüre (Marmelade) durchrühren und auf die Hälfte der Plätzchen geben, die keine Löcher haben. Dann das löchrige Plätzchen darüber legen. Zum Schluss ganz fein mit Puderzucker bestreuen.

Varianten und Tipps:

Die Konfitüre (Marmelade) sollte nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen. Sie muss sofort nach dem Backen auf die noch heißen Plätzchen aufgetragen werden. Wenn nötig, die kompletten Plätzchen nochmals für eine Minute in den Ofen geben. Der Sinn dabei ist, dass die Konfitüre (Marmelade) etwas erwärmt wird, damit sie nachträglich wieder abkühlen und damit gelieren kann. So bleiben die beiden Plätzchen fest miteinander verbunden. Nicht zuviel Konfitüre nehmen, sie läuft sonst aus dem Gebäck.

Anstelle von Puderzucker kann die Oberfläche auch mit dem Rillholz bearbeitet werden, so dass sie eine Struktur erhält.