

## Rezept 043 : Spitzbuben

### Zutaten :

400g Mehl  
200g Staubzucker  
125g gemahlene Mandeln  
250g kalte Butter  
1 ganzes Ei und 1 Eidotter  
1 Glas Himbeermarmelade  
150g Staubzucker zum Bestreuen  
2 Pkg. Vanillinzucker

### Zubereitung :

( Den Teig am Besten am Vortag zubereiten )

Mehl, Staubzucker und gemahlene Mandeln auf die Arbeitsfläche geben und ein Mulde eindrücken. Butter klein würfeln und auf den Mehtrand legen. Ei und Eidotter in die Mulde geben. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank legen ( besser über Nacht ).

Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen ( ca. 2 mm dünn ). Dann runde Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech platzieren.

Backrohr - vorgeheizt - bei 150 °C ca. 10 Minuten hell backen.

Noch heiß mit Marmelade bestreichen und ein zweites darauf "kleben".

Den Staubzucker mit dem Vanillinzucker vermischen und die Kekse damit bestäuben.

Tipp : In Blechdosen zwei Wochen aufheben und dann erst essen, dann schmecken sie erst richtig gut.

Guten Geschmack !