



Spitzbuben

Die klassische Leckerei darf in der Weihnachtszeit nicht fehlen: Die Spitzbuben. Selbstgemacht und mit leckerer Marmeladenfüllung schmecken sie gleich doppelt gut.

Zutaten

25 Portionen

Spitzbuben

350 g Vollkorn Mehl

270 g Byodo Back-Öl Klassik

50 ml Orangensaft

170 g Zucker

1 Ei

20 g Vanillezucker

1 Prise Spekulatiusgewürz

1 Msp. Tonkabohne, gerieben

Abrieb einer halben Zitrone

Abrieb einer viertel Orange

100 g Mandeln, gemahlen

Füllung und Verzierung

120 g Johannisbeergelee

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

In einer Küchenmaschine oder per Hand die Zutaten zu einem Teig verkneten und diesen mind. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und ca. 25-30

Böden und Deckel ausstechen. (TIPP: bei den Deckeln kleine Sternchen oder Kreise ausstechen, damit die Marmelade später zu sehen ist)

Die Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier auslegen und anschließend bei 165° C ca. 12-14 Minuten backen.

Nach dem Backen die Böden mit Johannisbeergelee bestreichen und mit den Deckeln zusammenkleben. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben.