



Spitzbuben



300g Mehl
100g Mandeln, gemahlene
150g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zitronenabrieb
200g Butter
1 Ei
Mehl zum Bestreuen
200g Johannisbeergelee
Puderzucker zum Bestäuben

Schritt 3:

Das Johannisbeergelee glatt rühren & auf die heißen, nicht durchlöcherten Plätzchen streichen. Je 1 durchlöchertes Plätzchen aufsetzen & etwas andrücken. Die Spitzbuben abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

Füge dem Teig eine Prise Kardamom oder Zimt hinzu, um eine weihnachtliche Note zu erhalten.

Schritt 1:

Mehl in eine Schüssel sieben. Mandeln, Puderzucker, 1 Prise Salz, V-zucker, Zitronenschale, Butter in Flöckchen & Ei darauf geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen & in Frischhaltefolie gewickelt für 2h kalt stellen.

Schritt 2:

Bleche mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Teig durchkneten, halbieren & auf bemehlter Fläche 3 mm dünn ausrollen. Plätzchen ausstechen, in jedes 2te mit einem Apfelausstecher je 1-3 kleine Löcher stechen. Die Plätzchen auf den Blechen im Ofen in 10-12 min. blassgelb backen.



Spitzbuben

vegan



300g Mehl

100g gemahlene Mandeln

150g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

1 TL Zitronenabrieb

200g vegane Butter (z.B.

Kokosöl oder Margarine)

1 reife Banane

Mehl zum Bestäuben

200g Johannisbeergelee

Puderzucker

Tipps:

Füge dem Teig eine Prise Kardamom oder Zimt hinzu, um eine weihnachtliche Note zu erhalten.

Schritt 1:

Vermische Mehl, gemahlene Mandeln, Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenabrieb in einer Schüssel. Gib die vegane Butter und die zerdrückte Banane hinzu und verknete alles zu einem glatten Teig. Falls der Teig zu klebrig ist, gib noch etwas Mehl hinzu. Den Teig zu einer Kugel formen & in Frischhaltefolie gewickelt für 2h kalt stellen.

Schritt 2:

Rolle den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche etwa 0,5 cm dick aus. Steche deine Lieblingsformen aus und lege die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.

Schritt 3:

Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) für ca. 10-12 Minuten, bis sie goldbraun sind. Lasse sie vollständig abkühlen. Erwärme das Johannisbeergelee leicht und bestreiche die abgekühlten Plätzchen damit. Zum Schluss bestäube sie mit Puderzucker.