



Spitzbuben

ca. 50 Stück · ca. 1 Std Arbeit · 1 Std Ruhezeit · mittel

Zutaten

- 450 g Mehl
- 300 g Butter
- 170 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eigelb
- Marmelade (Marille oder Erdbeere)
- Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

- Mehl, Puderzucker und Vanillezucker auf ein Backbrett sieben. Die gewürfelte Butter und die Eigelbe zugeben und schnell zu einem Teig verkneten. Kühl stellen.
- Den Teig ausrollen. Für die Unterteile runde Kekse ausstechen, für die Oberteile die gleiche Anzahl Ringe mit einem Loch in der Mitte.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 170 °C Ober-/Unterhitze hell backen, ca. 8 Minuten. Bei den Ringen gut aufpassen.
- Die Unterteile ausgekühlt mit Marmelade bestreichen, die Oberteile aufsetzen und leicht mit Zucker bestreuen.

Aus Omas Kochbuch, in eigenen Worten aufgeschrieben.

