

Spitzbuben

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- 125 g geriebene Haselnüsse

Zum Füllen:

beliebige Marmelade

Zum Wenden:

Zucker

Aus den angegebenen Zutaten rasch auf dem Brett einen Knetteig herstellen und diesen 30 Minuten kalt stellen.

Danach messerrückendick ausrollen, runde gezackte Plätzchen ausstechen und auf einem leicht gefetteten Blech in der vorgeheizten Röhre hell backen.

Noch heiss je zwei mit Marmelade zusammensetzen und in Zucker wälzen.

Backhitze: 200 Grad

Backzeit: ca. 15 Minuten

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/spitzbuben/home.html