

SPITZBUBEN

KNUSPRIGE PLÄTZCHEN MIT GELEE
GEFÜLLT ZU WEIHNACHTEN

Sterneküchle 

ZUTATEN

- + 400 g Mehl
- + 200 g Butter
- + 1 Ei
- + 100 g Zucker
- + 1 Päckchen Vanillezucker
- + 50 g Haselnüsse
- + Gelee (Erdbeere oder Johannisbeere)

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und verarbeiten Sie diese mit Hilfe eines Mixers zu einem Teig. Bei Bedarf den Teig noch einmal mit den Händen kurz durchkneten. Formen Sie den Teig anschließend zu einer Kugel, wickeln diesen in Frischhaltefolie und lassen ihn nun für ca. 2 - 4 Stunden im Kühlschrank ruhen.
2. Rollen Sie den Teig aus und stechen gleichmäßige Plätzchen mit Hilfe der Ausstechform aus. Legen Sie nun die Plätzchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech und schieben es bei einer Backtemperatur von 200° für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze). Anschließend abkühlen lassen.
3. Nun das Gelee glatt rühren und die flache Seite der Plätzchen mit einem kleinen Klecks Gelee bestreichen. Die obere Hälfte, die in der Mitte ein Loch hat, draufsetzen und anschließend mit Puderzucker bestreuen - et voilà, fertig sind Ihre leckeren Spitzbuben.

