

REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

zeit

SPITZBUAM

300 g Mehl
160 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g weiche Butter
100 g gemahlene Mandeln
2 EL Milch
150 g Johannisbeergelee
Etwas Puderzucker



Mehl mit den übrigen Zutaten (außer Puderzucker und Johannisbeergelee) zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Taler ausstechen, dabei die Hälfte der Taler mit Motiv ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Bei 180° C etwa 9 Minuten backen.

Nach dem Backen die Spitzbuam abkühlen lassen. Im Anschluss die mit Motiv ausgestochenen Plätzchen mit Puderzucker bestreuen. Gelee gut verrühren und auf die Kekse ohne Motiv streichen. Die ausgestochenen Plätzchen auflegen und andrücken.