

Spitzbuben



- Backen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 10 min bis hellbraun
- kurz abkühlen lassen
- Plätzchen ohne Loch umdrehen und die Unterseite mit Marmelade bestreichen
- Oberseite draufdrücken bis Marmelade aus dem Loch kommt

Zutaten

Zutaten	Menge
Zucker	50 g
weiche Butter	100 g
Vanillezucker (oder eine Schote ausgekratzt)	1 EL
Milch (oder besser 1 Eigelb)	1-2 EL
Mehl	150 g
Mandeln gemahlen	50 g
Marmelade	50 g

Quelle

Christine vom Tischtennis

Zubereitung

- Butter in Mikrowelle schmelzen
- Mandeln mit Mehl, Vanillezucker und Zucker mischen
- Butter und Milch dazugeben
- alles zu einem Teig kneten und in Kühlschrank stellen für 1 h
- Ofen vorheizen auf 180°C
- Backblech mit Backpapier belegen
- Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen, die Hälfte mit Loch in der Mitte
- auf Backblech legen