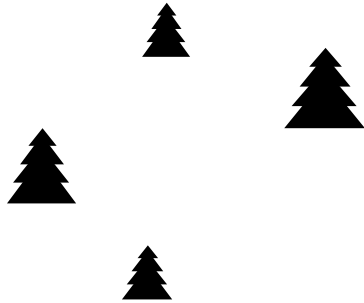


# Spitzbuben – der Weihnachtsklassiker

Two Create Details Edition

## Man nehme:

- 400g Mehl
- 200g Butter
- 100 Zucker
- 50g geriebene Haselnüsse
- 3 Eigelb
- 1 Pck. Vanillezucker
- abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone
- 1 kl. Tasse (Erdbeer-/Johannisbeer-)Marmelade
- Puderzucker zum Bestäuben



## Zubereitung:

Erstmal easy: Alle Zutaten bis auf Vanillezucker und Marmelade zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180Umluft vorheizen. Den Teig noch einmal mit den Händen durchkneten (Sauerei! Am besten klappt es, wenn man die Hände leicht mit Wasser befeuchtet.). Den Teig in Portionen teilen und die Portionen, die Grad man nicht bearbeitet immer wieder in den Kühlschrank stellen.

Nun den Teig zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen (das verhindert die größte Sauerei).

Den Gefrierbeutel aufklappen, und die Plätzchenhälften ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und maximal 8-10 Minuten backen. (Besser den Backofen nie außer Acht lassen!). Derweil das gleiche Prozedere mit dem restlichen Teig wiederholen.

Die fertig gebackenen Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Marmelade glatt rühren und jeweils einen Klecks in die Mitte der Unterseiten verteilen und dann mit der Oberseite den „Burger“ vollenden. Jetzt noch mit Puderzucker aufhübschen – et violá.

Viel Spaß beim Nachbacken!



*two created details*