



## Spitzbuben - 2 Bleche, 1 1/4 Stunden

1

Den Grundteig zubereiten, die Haselnüsse unterkneten und in einer Klarsichtfolie mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2

Den Teig dünn ausrollen (ca. 5mm) aus der einen Hälfte Ringe, aus der anderen runde Plätzchen ausstechen.

3

Im vorgeheizten Ofen (200 Grad Ober- und Unterhitze, 180 Grad Umluft) ca. 8-10 Minuten backen und abkühlen lassen.

4

Die Ringe mit Puderzucker bestäuben. Die Himbeerkonfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen.

5

Die runden Plätzchen mit der Konfitüre bestreichen und die Ringe daraufsetzen.

## ZUTATEN

- 300g Weizenmehl Typ 405
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 200g kalte Butter
- 100g gemahlene Haselnüsse
- Puderzucker
- Himbeerkonfitüre



REZEPT - SPITZBUBEN