

# Spitzbuben

## Zutaten

### **Masse**

420 g	Auch's Weizenmehl Type 405*
210 g	Zucker*
250 g	Kalte Butter, in Flöckchen
1	Ei*
125 g	Gemahlene Haselnüsse*
	Marmelade nach Belieben
	Puderzucker*

### **Zubehör**

Mehlsieb*
Backschüssel*
Teigschaber*
Backpapier/Dauerbackfolie*
Wellholz*
Ausstecherle*

\* bei uns im **Vaihinger Mühlenladen** erhältlich

## Zubereitung

1. Das Mehl sieben, den Zucker, die Butter, das Ei und die gemahlene Haselnüsse zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kaltstellen.
2. Teig kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3mm dick auswellen und Plätzchen ausstechen.
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze) in 10-12 Min. blassgelb backen.
4. Marmelade auf die noch heißen Plätzchen streichen und zusammensetzen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.