Spitzbuben Plätzchen

Zeit gesamt
2h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 10 Portionen

Butter	120 g
Eier	2 St.
Puderzucker	100 g
Mandeln, gemahlen	150 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	180 g
Backpulver	0.5 TL
Himbeerkonfitüre	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen und würfeln. Eier trennen. In einer Schüssel Butter mit 80 g (20 Lidl-Löffel) Puderzucker, Mandeln, Salz, Eigelb, Mehl und Backpulver verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Stunden kühl stellen.

2. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen und Tannen oder Sterne ausstechen. Die Hälfte der Plätzchen in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher „lochen“. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Ofen ca. 10–14 Min. knusprig backen. Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. In einem Topf Konfitüre leicht erwärmen. Ganze Plätzchen damit bestreichen, je ein gelochtes Plätzchen daraufsetzen und mit 20 g (5 Lidl-Löffel) Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

Tipp: Plätzchen lagern am besten in einer Dose an einem kühlen Ort. Legt man zwischen die einzelnen Schichten Pergamentpapier, können die Plätzchen nicht zusammenkleben.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	329 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	19 g