Nah&Frisch



Römerquelle Professional

Spitzbuben mit Marillenmarmelade

Kuchen & Gebäck Kekse Österreichisch Weihnachten Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Mehl mit Butter verbröseln und zügig mit den restlichen Zutaten verkneten. In Folie eingewickelt im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Scheiben ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei der Hälfte der Scheiben in der Mitte mit einem kleineren Ausstecher eine Öffnung stechen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 10 Minuten backen. Nach dem Backen die gelochten Scheiben noch warm mit Staubzucker bestreuen. Die ganzen Scheiben mit Marillenmarmelade bestreichen und mit den gezuckerten, gelochten Scheiben zusammensetzen. Nehmen Sie so viel Marmelade für die Spitzbuben, dass sie neckisch aus dem Loch herausragt, ohne dabei allerdings herauszurinnen.
Schon probiert? Römerquelle Rolerl – ein idealer Begleiter für süße Momente – mit der Kombination aus Grüner Veltliner, Aperol und Römerquelle Emotion Marille Holunderblüte sogar speziell zu diesem Rezept!

Zutaten

- 250 g Mehl (universal)
- 200 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 2 Eidotter
- Zitronenschale gerieben
- Marillenmarmelade zum Bestreichen