Nah&Frisch



www.oetker.at Professional

Weihnachts-Spitzbuben

Kuchen & Gebäck | Herbst | Kekse | Österreichisch | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.
Den Teig kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit Mini-Linzer-Ausstechern Unter- und Oberteile ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.
Ein Blech in die Mitte des auf 180 °C Ober- Unterhitze (Heißluft: 160 °C) vorgeheizten Rohres schieben und ca. 9 Minuten backen. Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.
Die erkalteten Keks-Oberteile mit Staubzucker bestreuen. Die Marmelade auf den Keks-Unterteilen verteilen und die Oberteile daraufsetzen.
Tipp: In gut schließenden Dosen sind die Weihnachts-Spitzbuben ca. 2 Wochen haltbar.

Zutaten

Zutaten für ca. 90 Stück:

Mürbteig:

300 g glattes Mehl

160 g gesiebter Staubzucker

1 Pkg. Dr. Oetker Bourbon

Vanille Zucker

1 Prise Salz

200 g weiche Butter

100 g geriebene Mandeln

2 EL Milch

Zum Bestreuen:

etwas Staubzucker

Zum Füllen:

150 g passierte Ribiselmarmelade