

Spitzbuben



Zutaten

200 g Schönegger Almbutter
300 g Mehl
1 Prise Salz
100 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)

150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
Faller Aprikosen Konfitüre extra
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Butter in Stücken, Mehl, Salz, Mandeln, Zucker und die Eier in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 30 min. kühl stellen. Backofen auf 180°C vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Plätzchen ausstechen und bei jedem zweiten mit einem kleineren Förmchen die Mitte ausstechen. Auf das Backblech legen und ca. 6-8 min. auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen backen. Spitzbuben mit Backpapier vom Blech auf ein Kuchenrost ziehen und auskühlen lassen. Faller Konfitüre auf die nicht durchlöchernten Plätzchen streichen. Je 1 durchlöcherntes Plätzchen aufsetzen und etwas andrücken. Die Spitzbuben mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Backen!