

WEIHNACHTEN MIT KARIN – SPITZBUBEN

written by Karin Knorr | 2. Dezember 2019



Hallo meine Lieben,

auch in diesem Jahr gibt es Weihnachtsplätzchen von mir. Die Spitzbuben habe ich mit Dattelsüße gebacken. Ich war total begeistert. Probiert es einfach aus und schreibt mir, wie es euch geschmeckt hat.

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 TL Zitronenabrieb
- 80 g Dattelsüße (oder 2 TL Honig)
- 150 g Marmelade
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Butter, Mehl, Mandeln, Salz, Ei und Dattelsüße (oder Honig) zu einem Teig

verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.
Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nun den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und runde Formen ausstechen. Jetzt nehmt die Hälfte der Kreise und stecht mittig ein Herz (oder eure Lieblingsform) aus.

Die Plätzchen legt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backt sie 10-12 Minuten.

Wenn die Kekse abgekühlt sind, die Marmelade auf die vollen Kreise verteilen und die ausgestanzten Hälften darauf legen. Bei Bedarf könnt ihr die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

Tipps: Falls ihr keine Marmelade verwenden wollt, stecht die Plätzchen einfach aus und genießt sie so.

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: [Creme-Fraiche-Taler](#), [Schokosterne](#)

Ich wünsche euch viel Spaß beim Backen und eine schöne Adventszeit,

eure Karin Knorr