

# Spitzbuben

Hier zeige ich Euch mein Rezept für richtig leckere Marmeladenkekse. Ihr bekommt ca. 35 bis 40 Stück aus diesem Rezept.

## Zutaten für den Teig:

325g Mehl  
125g Mandeln  
150g Puderzucker  
1 TL Vanillepaste oder 1 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Citro-back  
225g Butter  
1 Ei

## Zum Füllen:

250g Johannisbeergelee oder ein anderes Gelee Eurer Wahl



**Backzeit: bei 160° Umluft für ca. 12 Minuten**

## Zubereitung:

Aus den oben angegebenen Zutaten einen glatten Teig herstellen und diesen für mindestens 2 Stunden in Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen.

Anschließend rollt Ihr Euch den Teig portionsweise ca. 3mm dick aus. Stecht Euch nun Kreise mit ca. 4cm Durchmesser und anschließend die gleiche Anzahl Blumen mit ebenfalls 4cm Durchmesser aus. Nun wird aus der Blumenform noch ein kleines Loch in der Mitte ausgestochen.

Backt die Plätzchen nun anschließend wie oben angegeben hellgelb. Lasse sie danach komplett auskühlen.

Nun erhitzt Ihr die Marmelade etwas und streicht die Kreise nur so damit ein, damit die Kreise mit den Blumen zusammenkleben. Habt Ihr alle Plätzchen so zusammengesetzt gebt Ihr die restliche Marmelade in einen Gefrierbeutel und schneidet von diesem eine kleine Spitze ab. Sollte das Gelee mittlerweile zu fest sein, erwärmt Ihr es bitte nur so, dass es wieder flüssig wird. Nicht kochen!!!!!! Nun füllt Ihr mit Hilfe des Gefrierbeutels die Löchlein in der Mitte Eurer Kekse mit dem Gelee. Nachdem dieses fest ist, bestäubt Ihr die Plätzchen noch mit Puderzucker.

Gutes Gelingen!!!!!!