

Backen zu Weihnachten

Spitzbuben

Zutaten:

- *300 g Mehl*
- *200 g Butter*
- *100 g Puderzucker*
- *1 Ei*
- *Marmelade nach Wahl*

Zubereitung:

1. *Teig zubereiten: Mehl, Butter, Puderzucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für 1 Stunde kühlen.*
2. *Ausstechen: Plätzchen ausstechen, bei der Hälfte der Plätzchen ein Loch in der Mitte ausstechen.*
3. *Backen: Bei 180 °C ca. 8–10 Minuten backen.*
4. *Füllen: Die Plätzchen mit Marmelade zusammensetzen. Mit Puderzucker bestäuben.*