

Gelee-Spitzbuben

Zutaten	Zubereitung
150 g kalte Butter 75 g Puderzucker 1 Pr. Salz 1 P. Vanillezucker Je ¼ TI Kardamom, Zimt, Nelke	Die Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und glattrühren.
150 g Mehl 150 g gemahlene Mandeln 1 Ei	Mehl und Mandeln mischen und zum Teig dazugeben. Das Ei verquirlen und dazugeben.
<ul style="list-style-type: none">• Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten.• Den Teig ca 2 Std. kühlen.	
Den Backofen auf 130° Umluft vorheizen Den Teig portionsweise ca 4 mm ausrollen Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 12-15 min zartbraun backen	
Die Plätzchen auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Hälfte der Plätzchen mit Gelee oder Marmelade bestreichen. Auf die mit Marmelade bestrichenen Plätzchen ein zweites Plätzchen setzen.	

Arbeitsplan:

1. 2-3 Bleche mit Backpapier belegen
2. Backofen vorheizen: **130°C, Umluft**
3. Teig zubereiten und kühl stellen
4. Arbeitsfläche und Teigroller dünn mit Mehl bestäuben
5. Teige portionsweise ausrollen (knapp 5 mm)
6. Plätzchen ausstechen
7. Plätzchen ca 12-15 min backen
8. Plätzchen auskühlen lassen
9. Plätzchen mit Gelee besteichen und aufeinandersetzen