

Spitzbuben



Das brauchst du: (ergibt ca. 36 Stück):

350 g Mehl
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
100 g gemahlene Mandeln
250 g Butter
1 Ei

außerdem: Ausstecherle mit 3 verschiedenen Größen derselben Form
und am Ende: 1 Glas Marmelade (am besten Erdbeere, Johannisbeere oder Himbeere)

So machst du's richtig:

Gib alle Zutaten in eine große Schüssel und knete das Ganze zu einem Teig.
Gib den Teig für eine halbe Stunde in den Kühlschrank.
Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
Rolle den Teig aus und steche immer gleich viel große, mittlere und kleine Formen aus.
Backe die Kekse 10 bis 15 Minuten goldbraun.
Lass sie kalt werden und gib dann je einen Klecks Marmelade auf den großen Keks.
Gib den mittleren auf den großen Keks und gib darauf nochmals etwas Marmelade.
Setze den kleinen Keks darauf.
Lass die Kekse 2 bis 3 Stunden antrocknen.
Gib dann Puderzucker darauf und gib die Kekse in eine Dose.