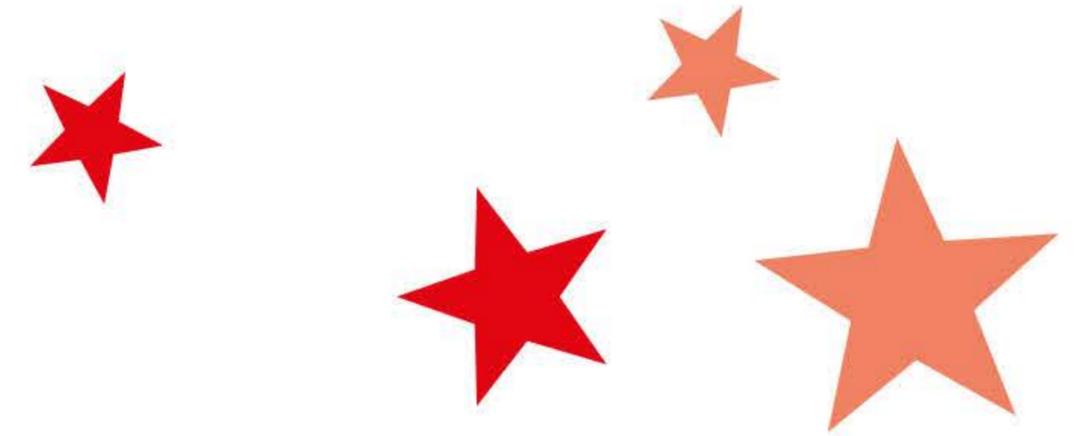


Spitzzububen



Man nehme:

1	Ei	
125 g	Puderzucker	
1 Pkt.	Vanillezucker	
250 g	Mehl	
50 g	Mandeln, gemahlen	
150 g	Butter	
200 g	Konfitüre (Himbeer oder Johannisbeergelee)	

Zubereitung:

Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und die gewünschten Formen (z.B. Sterne) ausstechen.

Bei jedem zweiten Plätzchen mit einem Apfelstecher ein Loch in der Mitte ausstechen.

Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 °C ca. 10 min. backen.

Die noch warmen Plätzchen (die Plätzchen ohne Loch) mit Konfitüre bestreichen und das andere Plätzchen (mit Loch) daraufsetzen.