



Rezept von Verena

Spitzbuben



ca. 30 Stück



1 Std 50 Min

ZUTATEN

Für die Spitzbuben

400g	Mehl
250g	Butter (weich)
160g	Zucker
3	Eigelb
2 EL	Milch
2 EL	Rum
1 Pack.	Vanillezucker
1/2 Pack.	Backpulver
1/2 TL	Zitronenschale (Abrieb)
1 Prise	Salz

Marillenmarmelade zum Füllen

ZUBEREITUNG

1. Für die Spitzbuben Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Zitronenschale (Abrieb) und Salz vermischen. Anschließend die weiche Butter, das Eigelb, die Milch und den Rum dazugeben und alles vermengen. Den Teig 2 Stunde (in Frischhaltefolie gewickelt) in den Kühlschrank legen.
2. Danach den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und jeweils von der gleichen Form ein Keks mit und eins ohne Loch ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech bei 180°C Ober-Unterhitze für ca. 10 Minuten backen.
3. Die abgekühlten Kekse mit Marillenmarmelade bestreichen und paarweise aufeinandersetzen.

Viel Spaß beim Nachbacken :)