

Rezept aus Ursula's Hobby - Back- und Kochstube



Ursula's Mäanzer Spitzbuben

ZUTATEN

400 G MEHL

2 EIGELBE

130 G ZUCKER

1 PRIESE SALZ

250 G BUTTER

500 G HIMBEERGELEE

100 G PUDERZUCKER



ZUBEREITUNG

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eigelbe, Zucker, Salz hineingeben. Die Butter auf dem Mehl Rand verteilen. Alle Zutaten mit einem großen Messer von außen nach innen gut durchhacken.



Alles schnell und mit kühlen Händen oder mit Gummihandschuh zu einem glatten Teig verkneten.



Den Teig zu einer Kugel bilden mit Frischhaltefolie bedecken und ca.1 Stunde in kühlen Raum ruhen lassen.



Den Teig zwischen zwei Klarsichtfolien auf der Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 3 mm).



Die Klarsichtfolie abziehen und eine Seite mit Mehl bestäuben, mit der Hand auseinander reiben und auf die Arbeitsfläche legen. Die obere Seite nicht mit Mehl bestäuben



Einen Ausstecher in Mehl drücken (z.B. Blumenausstecher) und die Plätzchen ausstechen, die Hälfte mit einem Ausstecher, der in der Mitte ein Loch hat.



Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den Kühlschrank oder nach draußen, wenn es kühl ist, für ca. 1 Stunde stellen.



Im vorgeheizten Backofen (Umluft 150 C° / ca. 15-17 min.) goldgelb backen. Plätzchen auskühlen lassen.



Die Plätzchen mit Loch mit Puderzucker bestäuben.



Plätzchen ohne Loch dünn mit gewärmter Himbeergelee bestreichen und sofort das Plätzchen mit Loch darauf setzen.



Wenn alle Plätzchen zusammen geklebt sind, bei jedem Einzelnen das Loch mit gewärmter Himbeergelee füllen.



Die Bilder können Sie einzeln auch noch einmal unter

<http://juergen-und-ursula-zwilling.de>

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100001446625238>

ansehen.

Ergänzende Quellen: www.wikipedia.org

Impressum: Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes Jürgen und Ursula Zwilling, Rubensallee 49, 55127 Mainz -juergenzwilling@auc-zwilling.de oder ursulazwilling@auc-zwilling.de - Tel: 06131/73591 oder 0172/2907474 - Fax: 06131/7925

Alle Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt - keine Weitergabe oder Nutzung ohne schriftliche Zustimmung.

Haftungsausschluss: Das Rezept beruht auf eigenen Erfahrungen und wurde sorgfältig bearbeitet und überprüft. Wir übernehmen jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen uns, welche durch die Nutzung der angebotenen Information oder durch fehlerhafte oder unvollständige Informationen verursacht werden, sind grundsätzlich ausgeschlossen.