Spitzbuben

Ausgestochene Doppelkekse mit einer Füllung aus Johannisbeergelee. Nicht nur für Weihnachten.

Zutaten:

Für den Teig:
375g Weizenmehl
ein gestrichener Teelöffel Backpulver
200g Zucker
ein Päckchen Vanillinzucker
250g Butter oder Margarine
125g abgezogene, gemahlene Mandeln

Backtrennpapier

125g Johannisbeergelee

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen. Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn im Kühlschrank für eine Weile kalt.

Den Teig dünn ausrollen und mit einem Kreis-Ausstecher (4cm) die Kekse ausstechen und auf das mit Backtrennpapier ausgelegte Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad, Gas Stufe 3-4) für 10 Minuten backen.

Die Plätzchen erkalten lassen. Johannisbeergelee durch ein Sieb streichen. Die Hälfte der Plätzchen abzählen. Passiertes Johannisbeergelee auf die eine Hälfte der Plätzchen streichen. Die andere Hälfte der Plätzchen jeweils auf das Gelee aufsetzen und gut andrücken.