



Spitzbuben Zubereitung



Vermische Weizenmehl, gemahlene Mandeln, Salz und Zucker in einer großen Schüssel. Die kalte vegane Butter in Stückchen darüber geben und mit kalten Händen verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, und mit einem Teller abgedeckt für mind. 30 min. im Kühlschrank kühlen. (Plastikvermeidung der Frischhaltefolie!)



Auf einer bemehlten Unterfläche den Teig 2mm dick ausrollen und Kreise mit Spitzbuben-Ausstechern ausstechen. Bei der Hälfte der Kreise nochmal einen kleinen Kreis daraus ausstechen, sodass ein Ring entsteht. Ihr solltet am Ende eine gleiche Anzahl von Kreisen und Ringen haben.



Kreise und Ringe auf je ein Backblech platzieren. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 8-10 Minuten backen. Achtung die Backzeit der Ringe ist kürzer, diese werden schneller braun. Plätzchen komplett auskühlen lassen.



In der Zwischenzeit das Himbeergelee in einem kleine topf erwärmen sodass es sich verflüssigt. Suche dir zu jedem Kreis einen passenden Ring. Die Kreise mit etwas Gelee bestreichen.



Nun kannst du die Spitzbuben mit dem Gelee anfüllen. Lass das Gelee festwerden und bei Bedarf noch mit Puderzucker bestreuen. Am besten lagern sie sich in einer Dose, die nicht luftdicht verschlossen ist.

