

Spitzbuam

Zutaten

300 g Butter
190 g Zucker
100 g gemahlene Nüsse
500 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
2 Eier
etwas Zimt
Puderzucker
Johannisbeer-/Himbeermarmelade

1. Butter, Zucker, Eier zu einer Schaummasse verrühren, dann Mehl, Nüsse, Vanillezucker, Backpulver und Zimt dazugeben. Zu einem glatten Mürbteig verrühren, nicht zu lange kneten, damit er nicht zu klebrig wird.
2. Halbe Stunde in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen
3. Stück für Stück auf gut bemehlten Nudelbrett messerrückendick ausrollen und mit zB Blütenausstecher ausstechen und eine Hälfte davon mit Loch in der Mitte versehen.
4. Auf ein Blech mit Backpapier legen und in den vorgeheizten Ofen (180 Grad, Ober- und Unterhitze) geben. Ca. 8 Minuten bis sie goldbraun sind backen.
5. Aus dem Ofen nehmen und noch wenn sie warm sind mit Puderzucker bestäuben, erkalten lassen und die jeweils nicht bestäubte Seite mit entkernten Johannisbeer- und/oder Himbeermarmelade bestreichen.