



Spitzbuben-Gebäck

Zutaten:

- 300 g feines Mehl
- 100 g Mandelmehl
- 150 g Butter
- 50 ml. Rapsöl
- 3 Eigelb
- 75 g Zucker
- Je 1 Msp. gemahlener:
 - Kardamom
 - Vanillemark
 - Muskatblüte
- 1 Prise Salz
- ½ Zitrone (Saft und Schalenabrieb)
- 1 Tasse rote Marmelade (Punsch- Kirsch- oder Himbeer- Gelee)
- 1 El Mark de Champagne



Zubereiten:

Mehl, Mandelmehl, Zucker mischen, auf ein Backbrett (oder in die Schüssel einer Küchenmaschine) geben und in der Mitte eine Mulde machen. Mit einer Gabel die weiche Butter mit dem Rapsöl verkneten, mit dem Eigelb, den Gewürzen, der abgeriebenen Zitronenschale, dem Salz in die Mitte der Mulde setzen und alle Zutaten zu einem festen Mürbeteig verkneten. Den Teig in Pergamentpapier (oder in Alufolie) gewickelt für ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den portionsweise den Teig darauf dünn ausrollen und die gleiche Anzahl gleichgroße, runde Plätzchen und Ringe ausstechen. Die Plätzchen und Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiebleiste ca. 10 Minuten backen bis sie eine goldgelbe, nicht zu dunkle Farbe haben. Die Plätzchen und Ringe vorsichtig vom Backblech lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Marmelade mit Zitronensaft und dem Mark de Champagne in einen Topf geben, gut vermischen und erwärmen. Die Plätzchen mit der noch warmen Marmelade bestreichen, jeweils einen Ring draufsetzen und eng neben einander auf das Kuchengitter legen. Über die Plätzchen Puderzucker sieben und anschließend mit eine Löffelchen einen Tropfen Marmelade in die Mitte setzen.

