

Mehr Rezeptideen findest Du auf bioladen.de

Eine Idee von bioladen



Back-zeit

SPITZBUBEN REZEPT

Zutaten:

270 g bioladen*Butter, kalt
150 g bioladen*Zucker
1 Pr. Salz
2 Eigelb
200 g bioladen*gemahlene Mandeln
250 g Weizenmehl
240 g bioladen*Orangenmarmelade
Puderzucker zum Bestäuben

Ganz einfach nachbacken

Schau Dir das Back-Tutorial bei YouTube an oder nutze die Anleitung auf der Innenseite.
Los geht's!



bioladen.de/videolink/spitzbube

Wie geht's?

- Butter in kleine Stückchen schneiden und mit Zucker, Salz und Eigelb mit den Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Mehl und Mandeln zugeben und mit den Händen rasch zu einem Teig verarbeiten. Den Teig flachdrücken und abgedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ca. 0,5 cm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

- Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 8-10 Minuten goldbraun backen und erkalten lassen.

- Die Orangenkonfitüre gut verrühren und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Du kannst auch von einem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden. Jeweils etwas Konfitüre auf ein Plätzchen geben. Ein zweites Plätzchen darauf setzen und etwas andrücken.

- Die fertigen Kekse mit Puderzucker bestäuben. Kekse mehrere Stunden (am besten über Nacht) gut trocknen lassen, bevor Ihr sie als Geschenk verpackt oder in einer Keksdose aufbewahrt.