

Mandel Spitzbuben mit Johannisbeergelee

- **Portionen:** 35
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '35', 'yield' : '' });
```

Sehen hübsch aus, schmecken kusprig-buttrig-fruchtig, da bleibt nicht lange etwas übrig

Zutaten

- Für den Mandelmürbteig:
- 180 g Mehl, gesiebt
- 200 g kalte Butter in Stücken
- 100 g Zucker
- 1 Eigelb
- 150 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- Etwas Mehl zum Ausrollen
- Puderzucker zum Bestäuben
- 125 g rotes Johannisbeergelee zum Füllen
- (Geht auch mit Aprikosen Konfitüre oder mit Nutella)

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mandelmürbteig:

Schritt2

Mit dem Knethaken die Butterstücken mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Eigelb schaumig rühren.

Schritt3

Das Mehl und die gemahlene Mandeln dazu geben. Heraus nehmen und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt4

In Klarsichtfolie ca. 60 min. in den Kühlschrank legen. Dann noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und etwas 4 mm dick ausrollen.

Schritt5

Mit einem runden Plätzchen Ausstecher (4-6 cm Durchmesser) kleine Kreise ausstechen.

Schritt6

Aus der Hälfte "mittig" kleinere Kreise ausstechen und nebeneinander mit etwas Abstand auf das gefettete, flache Backblech setzen.

Schritt7

Den übrigen Teig wieder zusammen verkneten, ev. noch etwas kalt stellen, falls er zu warm geworden sein sollte.

Schritt8

Dann wieder rollen und wieder Plätzchen ausstechen, bis alles verbraucht ist.

Schritt9

Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen, das Johannisbeer-Gelee erwärmen, zerlaufen lassen.

Schritt10

Die Spitzbuben auf der mittleren Schiene 8-10 min. goldbraun backen, danach abkühlen lassen. Die gelochten Plätzchen auf die Böden übereinander setzen.

Schritt11

Das Johannisbeergelee in einen Einweg Spritzbeutel füllen und eine kleine Spitze mit einer Schere abschneiden, die Spitzbuben füllen.

Schritt12

Über Nacht trocknen lassen, danach mit Puderzucker einstäuben.

Schritt13

Halten sich in einer gut verschlossenen Keksdose zwischen Pergamentpapierlagen bis zu 2 Wochen.

Schritt14

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** hausgemacht, Sehen hübsch aus, teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mandel-spitzbuben-mit-johannisbeergelee/>