



# Mandel-Spitzbuben

 4 PERSONEN

 150 MIN

 SCHWIERIGKEIT

## ZUTATEN

- 200g Mehl
- 150g **Unsere Butter**
- 100g Zucker
- 65g gemahlene Nüsse
- 1 Pck. Vanillezucker
- Himbeerkonfitüre
- Puderzucker
- Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

- 1** Das Mehl, **Unsere Butter**, Zucker, gemahlene Nüsse und Vanillezucker zu einem Teig verkneten und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig ausrollen und Plätzchen mit Backförmchen ausstechen.
- 2** Bei der Hälfte der Plätzchen zusätzlich in der Mitte ein kleines Motiv ausstechen. Bei 175 °C ca. 7 – 10 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen ohne Motiv mit Konfitüre bestreichen. Die anderen Plätzchen darauf legen und mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen.



Noch mehr Rezeptideen auf: [www.sachsenmilch.de](http://www.sachsenmilch.de)