



# ESSENDORFER



## SO SCHMECKT DIE WELT UNSERER REZEPTE



### MARILLE-BLAUBEER

Spitzbuben

#### **Zutaten:**

*450 g Mehl, 170 g Zucker  
1 Pckg. Vanillezucker, 300 g Butter, 3 Eigelb  
Puderzucker*

Für ca. 50 Spitzbuben sieben Sie zunächst 450 g Mehl, 170 g Zucker und 1 Pckg. Vanillezucker auf ein Backbrett. Die in Würfel geschnittenen 300 g Butter und die Dotter von drei Eiern gesellen sich nun gerne dazu. Alles schnell zu einem Teig verkneten und kühl stellen. Der Teig kann nun ausgerollt werden - für das Unterteil runde Kekse ausstechen, ebenso für das Oberteil die gleiche Anzahl von Keksen, aber mit einem großen Loch in der Mitte - also passende Ringe! Legen Sie Ihre frisch ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech backen Sie diese nun bei 170° Ober-/Unterhitze hell (ca. 8 min. aber bei den Ringen aufpassen!). Die ausgekühlten Plätzchen (Unterseite) freuen sich nun auf einen Anstrich mit Marmelade bevor das Oberteil aufgesetzt wird, um anschließend mit ein wenig Zucker bestreut zu werden.