



COMON WÜNSCHT EIN FROHES FEST

○ SPITZBUBEN

FÜR CA. 20 STÜCK

- > 250 g Mehl
- > 1 Eigelb (M)
- > Prise Salz
- > 150 g kalte Butter
- > 100 g feinsten Zucker
- > 1 Pck. Vanillezucker
- > 150 g Aprikosenkonfitüre
- > Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken, Eigelb und Salz hineingeben. Am Rand die Butter in Flöckchen, Zucker und den Vanillezucker verteilen. Alles gut durchhacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln, mind. 2 Std. in den Kühlschrank legen.

2 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Nach und nach mit einem Ausstecher Kreise (oder z.B. Sterne) ausstechen und aufs Blech legen. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) in 10–12 Min. goldgelb backen. Abkühlen lassen.

3 Die Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Die Konfitüre mit einem Teelöffel auf den unteren Plätzchen verteilen, rundherum einen kleinen Rand lassen. Die oberen Plätzchen mit etwas Puderzucker bestäuben und auf die mit Konfitüre bestrichenen Kreise setzen, diese dabei leicht andrücken.

