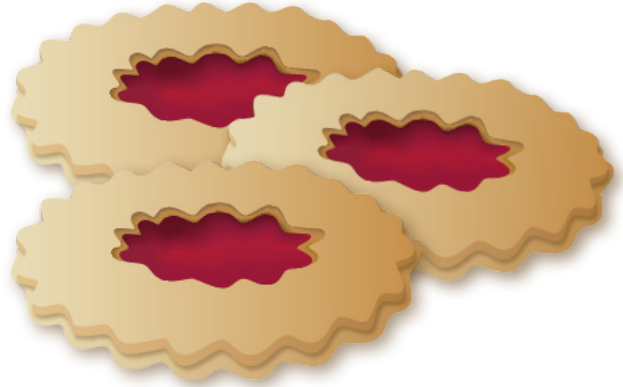


Weihnachtsrezept – Vegane Spitzbuben

Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 200 g Margarine
- 80 g Zucker
- 8 g Vanillezucker
- 200 g (Erdbeer-)Marmelade
- 50 g Puderzucker



Zubereitung:

1. Vermengt in einer großen Schüssel das Weizenmehl, die gemahlene Mandeln, den Zucker und den Vanillezucker.
2. Fügt nun die kalte Margarine hinzu und beginnt den Teig zu kneten. Gebt gegebenenfalls kaltes Wasser dazu, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten.
3. Wickelt den fertigen Teig in Frischhaltefolie ein und lasst diesen mindestens eine Stunde im Kühlschrank kühlen.
4. Rollt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Dieser sollte ungefähr 2 mm dick sein. Heizt gleichzeitig den Backofen auf 180 Grad/Umluft vor.
5. Stecht mit einem Plätzchenausstecher eurer Wahl ein Blech für die Unterseiten der Plätzchen aus. Für die Oberseiten der Spitzbuben stecht ihr zusätzlich in der Mitte einen Kreis aus. Am Ende solltet ihr die selbe Anzahl an Ober- und Unterseiten für die Plätzchen zu erhalten.
6. Die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für etwa 8-10 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
7. Nehmt die Plätzchen aus dem Ofen und lasst sie anschließend abkühlen.
8. Bestreicht einzeln die Unterseiten mit einer Marmelade eurer Wahl. Dabei lasst ihr nach Außen einen kleinen Rand. Legt jeweils eine Oberseite auf die Unterseite.
9. Nach Belieben können die Spitzbuben noch mit Puderzucker bestäubt werden.