

Spitzbuaba ✱

Zutaten

350 g Mehl (Weizen oder Dinkel)

200 g Butter

125 g Puderzucker

1 TL Vanillezucker

1 Eiweiß

1 Prise Salz

Zum Bestreichen Hägemark (Hagebuttenmarmelade) oder eine andere Marmeladen-Sorte ganz nach Geschmack. Ganz hervorragend eignet sich auch Nougat bzw. Schokoladencreme!

Zubereitung

Alle Zutaten gut durchkneten und dann kalt stellen. Dünn auswellen (am besten mit Teigleisten, ca. 4-5mm) und runde Formen ausstechen. Bei der Hälfte davon in der Mitte noch ein Loch stechen (das geht am einfachsten mit einem Apfelentkerner).



Spitzbuaba – die Oberteile haben ein Loch.



Bei 200°C (ohne Umluft) 8 Minuten backen.

Die Plätzchen ohne Loch mit Hagebuttenmarmelade bestreichen und das Plätzchen mit Loch darauflegen und leicht festdrehen. Falls die Marmelade sehr fest ist, kann man sie vorher leicht erhitzen.

Je nach Geschmack die fertigen Gutsle noch mit Puderzucker fein bestreuen. Zu guter Letzt zum Aufbewahren alles in eine Dose legen. Die Spitzbuaba werden nach einem Tag deutlich weicher, da sie die Feuchtigkeit der Marmelade aufnehmen.



Spitzbuaba mit Nugat