

# Oma´s Spitzbuben



*„Ich bin ein Gourweggle.“*

## Zutaten:

Für den Teig

- 270 g Mehl
- 200 g Butter
- 120 g Zucker
- 1/2 EL Vanillezucker
- 125 g Mandeln fein gerieben
- Marmelade, Sorte beliebig



## Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, Butter stückeln und zusammen mit Zucker und Vanillezucker in die Schüssel geben. Mandeln hinzugeben und alles rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig anschließend ca. 30 Minuten kalt stellen und anschließend den Teig ca. 3mm dick ausrollen und mit einem glatten Rundausstecher (3cm) ausstechen.

Die Oberseite der Spitzbuben zusätzlich mit einem Innenteilausstecher mittig ausstechen. Den Teig erneut kalt stellen und anschließend bei ca. 190° Grad ca. 8 Minuten backen. Die Plätzchen abkühlen lassen, mit erhitzter Marmelade bestreichen und je 2 Plätzchen aufeinander setzen. Anschließend in Vanillezucker wenden.

