

Spitzbuben



½ Vanilleschote
350 g Mehl
250 g kalte Butter
130 g Zucker
1 Eiweiß
Salz
150 g Johannisbeerkonfitüre, Puderzucker zum Bestäuben

1 Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in Flöckchen und den Zucker auf dem Rand der Mulde verteilen. Das Eiweiß, 1 Prise Salz und das Vanillemark in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2 Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Spitzbuben ausstechen, die Hälfte davon mit einem Loch in der Mitte. Die Plätzchen aufs Blech legen und im Ofen in 6 - 8 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Die Konfitüre leicht erwärmen. Auf die ganzen Kekse verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Kekse mit Loch mit etwas Puderzucker bestäuben, auf die ganzen Kekse setzen und leicht andrücken.

www.leckerekekse.de