



## ENDLICH WUNDERMITTEL ZU WEIHNACHTEN!

### SPITZBUBEN

Dieses Rezept hat uns Nicole zur Verfügung gestellt. Ein Klassiker der Weihnachtsbäckerei. Wir finden sogar: Die kann man ganzjährig backen! Oder backen lassen. Wir fragen uns: Wann wird Nicole uns diese Leckerei mal mit ins Büro bringen? Wie? Ach so, jaja, selber backen ... na gut ...



### ZUTATEN

200 g Mehl  
200 g Haferflocken  
220 g Butter  
4 Eigelb  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
2 EL Wasser  
50 g gemahlene Mandeln  
Mehl zum Ausrollen  
½ Tasse Johannisbeergelee  
½ Tasse Puderzucker

### ZUBEREITUNG

Mehl, Haferflocken, Butter, Eigelb, Zucker und Vanillezucker, Wasser sowie die gemahlene Mandeln zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten kaltstellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Runde Plätzchen und Ringe gleicher Größe und Anzahl ausstechen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Plätzchen ca. 10-12 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen die runden Plätzchen mit glattgerührtem Johannisbeergelee bestreichen und die Ringe daraufsetzen. Mit Puderzucker bestäuben.

#### TIPPS

Möchten ihr die Plätzchen noch einige Tage aufbewahren, solltet ihr beim Schichten in eine luftdichte Dose zwischen die Lagen Folie oder Backpapier legen.

Es muss nicht immer Johannisbeergelee sein, das auf die Plätzchen gestrichen wird. Man kann jede Lieblingsmarmelade verwenden. Die Konfitüre sollte halt nicht zu süß sein.

Anstelle von Puderzucker kann man auch Vollmilch-Kuvertüre verwenden.