



Einkorn-Spitzbuben

Zutaten für 40 – 50 Stück:

200 g	Butter
120 g	Puderzucker
Prise	Salz
1	Vanillemark
1	Zitronen-Abrieb
50 g	Ei (1 Stück)
80 g	gemahlene Mandeln
240 g	Einkorn Vollkornmehl

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, damit sie sich gut verbinden.

Butter, Puderzucker, Salz, ausgekratztes Vanillemark und Abrieb einer Zitrone langsam in der Teigknetmaschine vermischen. Das Ei dazugeben und langsam untermischen lassen. Mandelgrieß und Einkorn Vollkornmehl am Schluss nur kurz unterlaufen lassen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag mit Hilfe der Ausrollhilfe auf die gewünschte dicke (0,25 cm) ausrollen und mit den verschiedenen Formen ausstechen.

Auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen und hell ausbacken.

Nach dem Abkühlen mit Hilfe eines Spritzbeutels die Konfitüre (Johannisbeere, Himbeere, Aprikose ...) auf die Bodenplätzchen spritzen. Die Plätzchendeckel mit Puderzucker bestreuen und auf den Boden mit Konfitüre legen.



Im Holzbackofen:
Bei 220 °C einschießen
Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 140 °C
Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschießen
Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten

