



Einkorn Spitzbuben

Zutaten:

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

**Ausstechformen erhältlich in
unserem Online Shop unter:
www.backdorf.de**

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 einen 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 10-15 Minuten.



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



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

