

# Spitzbuebe

Von Nicole Niffenegger

## Zutaten:

125 g Zucker (zu Puderzucker verarbeiten)  
200 g Margarine oder Butter  
1 Ei  
1 TL Zitronensaft  
350 g Mehl

## Zum Füllen:

Himbeer- und Aprikosenkonfitüre

Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 Puderzucker herstellen. Margarine in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 4 Butter schaumig rühren. Restliche Zutaten in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 4 Teig fertig herstellen.

In eine Schüssel umleeren und an einem kühlen Ort 1 Std. ruhen lassen.

Formen: 2 mm dick auswallen, runde Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen. Eine Hälfte der Plätzchen mit einem ganz kleinen Förmchen in der Mitte Herzli oder Sternli ausstechen. Geht besser wenn man es gleich auf dem Blech macht, da der Teig sehr dünn und fein ist.

Backen: 8 – 10 Min. bei guter Unter- und Oberhitze 200° in der Mitte des vorgeheizten Ofen.

Achtung: Neben dem Backofen stehen und kontrollieren! Die dünnen Plätzchen können sehr schnell in den Enden braun werden. Darauf achten, dass die Plätzchen schön weiss bleiben.

Füllung: Bödeli mit wenig Konfitüre bestreichen und Deckeli darauf drücken. Herzformen mit Himbeerkonfitüre, und Sternformen mit Aprikosenkonfitüre. Zuletzt noch mit Puderzucker bestäuben.

## Tipp:

Kleine Förmchen nehmen. So sehen die Spitzbuebe aus wie von Bäckershand