



Ein Rezepttipp von:  
**Beate Opel**  
Bezirksbäuerin in  
Oberfranken

# Spitzbuben mit Kakao

## ZUTATEN:

### Für den Mürbeteig:

- 420 g Mehl (Für einen dunklen Teig ca. 30 bis 40 g Mehl durch Kakao oder geriebene Schokolade ersetzen.)
- 2 kleine Eier
- 210 g Zucker
- 250 g Butter (kalt)
- 125 g gemahlene Nüsse

Optional: 1 Prise Zimt, ein paar Tropfen Bittermandelaroma

### Für Füllung und Deko:

- Marmelade  
(z. B. Himbeere, Aprikose)
- Puderzucker oder Vanillezucker



## ZUBEREITUNG:

- 1 Mürbeteig: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kaltstellen.
- 2 Ausstechen: Teig ca. 3–5 mm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen, bei der Hälfte ein kleines Loch in der Mitte ausstechen.
- 3 Backen: Plätzchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 8–10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 4 Füllen & Dekorieren: Marmelade auf ein Plätzchen streichen, ein Plätzchen mit Loch daraufsetzen. Mit Puderzucker bestäuben.

