



Ein Rezepttipp von:  
**Christine Reitelshöfer,**  
Bezirksbäuerin  
in Mittelfranken

# Spitzbuben

## ZUTATEN:

[für ca. 30 Stück]

125 g kalte Butter

200 g Mehl

(+ etwas für die Arbeitsfläche)

50 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

125 g Puderzucker

(+ etwas zum Bestäuben)

1 Ei

250 g rotes Johannisbeergelee  
(oder anderes säuerliches Gelee)

Backpapier

## MEHR INFOS ZU SPITZBUBEN:

Der Begriff Spitzbube stammt aus dem 19. Jahrhundert und war zu dieser Zeit der umgangssprachliche Ausdruck für Spion oder Spitzel. Aufgrund des Lochs in der oberen Plätzchenschicht, durch das man die Konfitüre „spionieren“ kann, nennt man diese Plätzchen Spitzbuben.

Spitzbuben kenne ich noch aus meiner Kindheit. Sie sind eine liebe Erinnerung an meine Mutter.



## ZUBEREITUNG:

- 1 Mehl, Mandeln, Salz und Puderzucker in eine Schüssel geben. In Stückchen geschnittenen Butter und Ei zugeben und zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Teig abdecken und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 3 Johannisbeergelee in einem kleinen Topf erwärmen und abkühlen lassen.
- 4 Gekühlten Plätzchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen. Mithilfe eines runden Plätzchenausstechers kleine Kreise (ca. 6 cm Ø) ausstechen. Von der Hälfte der Kreise in der Mitte einen kleinen Ring (ca. 3 cm) ausstechen. Reste verkneten und ebenso verarbeiten.
- 5 Kreise und Ringe auf 2–3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Bleche im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) 8–10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 6 Kreise mit Johannisbeergelee bestreichen, dabei 2–3 mm Rand frei lassen. Ringe mit Puderzucker bestäuben, vorsichtig auf die mit Johannisbeergelee bestrichenen Kreise setzen und leicht andrücken.