

## Spitzbuben



### Zutaten:

Mehl	230 gr
Puderzucker	80 gr
Vanillezucker	30 gr
Butter	190 gr
Mandeln hell gemahlen	105 gr
Salz	1 Prise
Eigelb	1 St.
Zitronenschale abgerieben	1 St.

### Zubereitung:

Alles zusammenmischen und zügig zu einem Teig verkneten.

Kalt stellen, am besten über Nacht.

Teig in 2,5 mm Stärke ausrollen, ausstechen und die Hälfte der Menge mittig ein Loch ausstechen.

Auf Backpapier setzen und backen.

### Backen:

ca. 150° vorheizen

Ober-/Unterhitze ca. 150° backen - ca. 11 min.

### Füllung:

Noch heiss von der geschlossenen Hälfte die Rückseite ca mittig mit Himbeer- oder schwarzem Johannisbeer-Gelee bestreichen und die andere Hälfte (=mit Loch) daraufsetzen.

### Verzieren:

Mit Puderzucker bestäuben.

Verziert und gut ausgekühlt in Dose mit Pergamentpapier einschichten.

