



Mürbteig Plätzchen ohne Nüsse / Schwäbische Spitzbuben

| Menge | Zutaten |
|----------------|---------------------------------------|
| 450 gr | Mehl |
| 160 gr | Puderzucker |
| 220 gr | zimmerweiche Butter (Nicht zu weich!) |
| 1 Stück | Ei |
| 1 Stück | Eigelb |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Stück | BIO Zitrone (Schalenabrieb) |
| 2 Packg | echte Bourbon Vanillezucker |
| 1 Glas | Himbeermarmelade etwas Puderzucker |

ausserdem:

[Zitronenreibe](#)

[Backblech](#)

[Ausstecher für Linzerplätzchen](#)

[Silikonbackunterlage](#)

Frischhaltefolie

[Silikon Backpapier](#) oder normales

[höhenverstellbarer Teigroller](#) aus Silikon

[Ofenhandschuhe](#)

[Schürze](#)

[Puderzuckersieb](#)

[Blechdose](#)



Zubereitung:

1

Zitronen warm waschen, trocknen und die Schale wegreiben.
Mehl, Puderzucker, Butter, Ei, Eigelb, Prise Salz, den Abrieb der Zitronenschale und Vanillezucker zu einem Mürbteig kneten.

Manche benutzen ihre Küchenmaschine, ich arbeite hier mit der Kraft meiner Hände. Schön kneten bis alle Zutaten gut eingearbeitet sind und der Teig schön geschmeidig ist.

Den Teig schön und gut in Frischhaltefolie einpacken und für ca. 30 Minuten kühlen.

Ihr könnt den Teig ruhig auch über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

2

Den Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen.

Den Teig auf eine bemehlte Fläche ca 5mm dick ausrollen. Hier ist der höhenverstellbare Teigroller sehr hilfreich, dank ihm ist der Teig überall gleich hoch.

Ich verwende mittlerweile eine Silikon-Unterlage (hier bleibt der Teig nicht haften), aber ihr könnt euch so wie ich aushelfen und den Teig auf Frischhaltefolie ausrollen.

Auch den Teigroller habe ich in Frischhaltefolie gewickelt. Jetzt die Plätzchen ausstechen. z.B. 30 Stück volle Kreise und 30 Stück mit Stern in der Mitte.

Ich backe immer auch die kleinen Sternchen mit.

Es ist auch hilfreich den Teig in zwei Teile zu teilen, einen Teil noch im Kühlschrank aufzubewahren und mit dem anderem inzwischen zu arbeiten.

Die Plätzchen auf einem Backblech mit Silikonback-Papier drauflegen und im vorgeheizten Ofen solange backen bis sie hellgelb sind.

Auskühlen lassen.

3

Die Plätzchen mit Loch werden mit Puderzucker besiebt.

Auf die Plätzchen ohne Loch die Himbeermarmelade (oder nach Geschmack) streichen.

Jetzt kommt der Puderzuckerdeckel drauf (die Plätzchen, welche wir davor mit Puderzucker besiebt haben).

Zusammen lassen wir sie trocknen. (ca 12 Stunden so stehen lassen).

Wenn sie trocken sind, kleben sie richtig und verschieben sich nicht.

Eine Blechdose schön mit Backpapier auslegen und die Kekse darin verstauen – immer mit einer Lage Backpapier trennen.

Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.

Viel Spaß beim Nachbacken.



Lucina's Tipps:



Die Marmelade unter Rühren in einem Topf erwärmen – sie lässt sich so besser streichen oder etwas abkühlen und in einen Spritzbeutel füllen (oder in einen Gefrierbeutel füllen und ein Eck klein abschneiden)

Achtung die Kekse mit Loch sind schneller fertig!

Am besten du backst zuerst die ohne Loch und dann an einem separaten Backblech mit kürzerer Zeit die mit dem Loch.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina