



Spitzbuebli

Zutaten

85g Butter, weich
40g Puderzucker
1 Prise Salz
1/2 TL Vanilleextrakt
1 EL Wasser

Himbeermarmelade
Puderzucker

Zubereitung

- 1. Ofen auf 180°C O/U vorheizen.**
Butter in der Schüssel rühren bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Salz, Vanille und Wasser beifügen, rühren. Das Mehl begeben, verrühren, Teig zusammenfügen, in Frischhaltefolie für ca. 30min. kühl stellen.
- 2. Der Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 2-4mm dick auswallen.** Mit einem Rondellen Ausstecher ausstechen. Die Hälfte der Plätzchen für den Deckel mit einem kleineren Ausstecher ausstechen. Auf mit Backpapier belegtes Blech geben. Für ca. 5-7min. backen.
Komplett abkühlen lassen.
- 3. Der Deckel mit Puderzucker bestäuben.** Auf dem Boden mit einem Dressiersack etwas Himbeermarmelade auf dressieren, Deckel darauf legen.

