

## **Spitzbuben**

### **Zutaten**

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Staubzucker

1 Ei

Marmelade, z. B. Ribiselmarmelade

### **Zubereitung**

Aus Mehl, Butter, Zucker und Ei einen Mürbeteig kneten. Damit er nicht zu warm ist, nach dem Kneten für einige Minuten in den Kühlschrank geben – zu einer Kugel geformt und in Frischhaltefolie gewickelt.

Danach auf einer bemehlten Arbeitsplatte flach ausrollen und in der gewünschten Form ausstechen. Für Spitzbuben gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder zwei Schichten in der gleichen Größe, wobei die obere ein Loch in der Mitte hat. Oder aber man entscheidet sich für drei Etagen in der gleichen Form, aber jeweils in einer anderen Größe – klein, mittel und groß.

Nun die ausgestochenen Plätzchen bei 180 °C für 12 bis 15 Minuten backen.

Sobald sie ausgekühlt sind, mit Marmelade bestreichen und die Platten aufeinander kleben. Wer möchte, kann sie jetzt noch mit Puderzucker bestreuen.