

Alexandra Seidel

ZUTATEN

Für den Teig

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 250 g Butter
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- ca. 60 g gemahlene Haselnüsse

Für die Verzierung & Füllung

- 1 großer Becher Kuchenglasur (Schokolade)
- Haselnusskrokant
- Kokosraspeln
- Marmelade nach Belieben (z. B. Hagebuttenmarmelade)

Spitzbuben

ZUBEREITUNG

☆ 50 Stück

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Mürbeteig verkneten.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 2 mm dünn ausrollen.
3. Du kannst beliebige Formen verwenden – in diesem Rezept kamen Herz-, Quadrat- und Kreisausstecher zum Einsatz.
4. Jedes zweite Plätzchen benötigt eine Öffnung in der Mitte (z. B. Herz, Kreis oder Stern).
5. Die ausgestochenen Kekse auf ein Backblech legen und bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 5 Minuten backen. Die Plätzchen sollten hell bleiben – nur leicht am Rand goldig. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
6. Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen.
7. Nun die Deckelstücke (also die mit Loch) in die Schokolade tauchen. Die Hälfte davon bestreuen mit:
8. Haselnusskrokant
9. Kokosraspeln
10. Alles gut trocknen lassen.
11. Auf die Bodenstücke ohne Loch etwas Marmelade geben und die verzierten Deckel daraufsetzen. Leicht andrücken und vollständig trocknen lassen.