

# Rezepte

---

## Spitzbuben

250 gr Kochbutter  
100 gr Zucker  
10 gr Vanillezucker  
wenig Salz  
350 gr Weissmehl  
Puderzucker

Erdbeerkonfitüre zum füllen



## Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Vanillezucker und Salz begeben, mit Weissmehl zu einem Teig zusammenkneten, in Frischhaltefolie über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Spitzbubenteig 2 mm dick auswallen, Rondellen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech ablegen. Die Hälfte mit einem Herzausstecher in der Mitte ausstechen.

Nach dem Backen die Spitzbuben mit Erdbeerkonfitüre füllen und mit Puderzucker stäuben.

## Backen

Im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad 12 Minuten Backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.