

Kleine Spitzbuben

Zutaten

- 400 g Mehl
- 200 g Butter
- 3 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Abrieb von 1 Zitrone
- 50 g geriebene Haselnüsse
- 1/2 Tasse Marmelade
- 1/2 Tasse Puderzucker

Zubereitung

Alle Zutaten außer Marmelade und Puderzucker zu einem Teig kneten. Für **2 Stunden kühl stellen**. Terrassenplätzchen ausstechen, mit Marmelade füllen, und bei **180 Grad Umluft** für **10 Minuten** backen.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:

https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:kleine_spitzbuben

Last update: **10.12.2024 08:04**

