

# Ulli Walters Rezepte

## Spitzbuben (Margas Rezept)



### Zutaten

- 400 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- geriebene Schale einer Zitrone oder Orange
- 50 g fein geriebene Haselnüsse
- „rote“ und/oder „gelbe“ Marmelade (z.B. Johannisbeer-, Trauben- oder Aprikosenmarmelade)
- eventuell etwas Puderzucker zum Verzieren

# Ulli Walters Rezepte

## Zubereitung

Die Zutaten werden vermischt und geknetet. Der Knetteig wird anschließend eine Weile kühlgestellt.

Danach wird der Teig flach ausgerollt. Aus der Teigschicht werden die Unterteile und Oberteile (mit Loch) der Plätzchen ausgestochen und auf ein mit Backpapier abgedecktes Backblech gelegt.

Die Plätzchen werden bei 180 Grad ca. 10 Minuten gebacken.

Nach dem Abkühlen werden die Unterteile mit Marmelade bestrichen und mit je einem Oberteil zusammengefügt. Zusätzlich können die Plätzchen noch mit Puderzucker bestäubt werden.

Ulli Walter