

## Linzer Spitzbuben

### Zutaten

275 Gramm Dinkelmehl Type 630  
2 Stück Eier  
150 Gramm Rohrohrzucker  
150 Gramm Butter  
0,5 Teelöffel Orangenabrieb frisch  
0,5 Teelöffel Zimt gemahlen  
1 Messerspitze Ingwer gemahlen  
1 Messerspitze Nelken gemahlen  
2 Esslöffel Rum oder Cognac  
200 Gramm Haselnüsse gemahlen  
6 Esslöffel rotes Gelee

### Zubereitung

Aus den oben genannten Zutaten einen schweren Mürbteig herstellen, diesen in Frischhaltefolie packen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig portionsweise zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder mit einem Nudelholzverhüterli (das gibt es wirklich und wirkt Wunder) dünn ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen und auf ein mit Folie oder Papier ausgelegtes Blech legen. Aus der Mitte der Hälfte der Teiglinge, die auf dem Blech liegen mit einer kleineren Form ein "Loch" ausstechen und die Miniplätzchen irgendwo auf dem Blech platzieren. Es muss nicht darauf hingewiesen werden, dass man die gleiche Anzahl von Plätzchen und Ringen haben sollte. ;- ) Die Plätzchen nun bei 180 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit das Gelee verflüssigen und die fertigen Plätzchenplatten damit einpinseln. Sofort einen Ring darauf setzen. Dann die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben. Zum Schluss die "Löcher" mit flüssigem Gelee füllen. Die fertigen Plätzchen ca. 2 - 3 Stunden trocknen lassen und dann in den Tresor legen.