

Spitzbuben von Lisa Kießling

ergibt ca. 100-120 Stück

Teig:

600g Mehl

300-350g weiche Butter

4 Eigelbe

150g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

1 TL Zitronenschale

80g gemahlene Haselnüsse

Füllung und Deko:

400g Marmelade (ich nehme gerne Erdbeer oder Johannisbeere)

100-150g Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten gut verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Wenn mit 300g Butter der Teig nach 10-15 Minuten kneten noch immer zu bröselig ist, einfach noch etwas dazugeben. 1-2h kühlen. Danach den Teig portionsweise kneten, ausrollen und mit einem kreisförmigen Ausstecher die Unterteile ausstechen. Darauf achten, dass man anschließend genauso viele Oberteile mit Loch aussticht (Herz, Kreis oder Rauteform in der Mitte ausstechen). Bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Variiert natürlich auch je nach Ofen, der Keks sollte leicht braun sein.

Nach dem Auskühlen die Marmelade erwärmen, dann immer einen Kleks auf das Unterteil in die Mitte geben, Oberteil darauf setzen. Anschließend alle Doppelkekse mit Puderzucker berieseln und in einer Keksdose aufbewahren. Wenn man ein paar Tage wartet, zieht das Aroma der Marmelade besonders gut ein und es schmeckt immer besser!

Tipp: Je länger sie in der Keksdose verweilen, desto leckerer werden sie!