



## **SPITZBUBEN**

### **Zutaten:**

125 gr Margarine  
80 gr Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 TL Vanillezucker  
250 gr Mehl  
Himbeerkonfitüre

### **ZUBEREITUNG:**

Die Margarine rühren, bis sich Spitzchen bilden. Den Puderzucker, das Salz und den Vanillezucker begeben und rühren. Nun das Mehl dazugeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen und in Folie gewickelt, 1 Stunde kühl stellen. Danach den Teig zwischen zwei Backfolien auswallen. Die eine Hälfte mit einem runden Förmchen, die andere Hälfte mit dem kleinen Ausstecher für die Deckeli ausstechen.

Backen: 200 Grad/ 8 min, mittlere Rille

Gleich nach dem Backen die Deckeli mit Puderzucker bestäuben und die Bödeli mit 1/2 TL Konfitüre bestreichen und zusammen setzen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

*Helinda K.*

Eat, letters and deco

