



# Wiener Spitzbuben

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Buttrig, gefülltes Teegebäck mit Aprikosenkonfitüre

## Zutaten

- Für die Spitzbuben:
- 270 g Weizenmehl 405, gesiebt
- 100 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 200 g weiche Butter
- 2 Eigelbe für den Teig
- 2 Eigelbe mit 1 El Wasser verklappert zum Einstreichen
- Abrieb ½ Zitrone
- 1 Prise Salz
- 200 g Aprikosenkonfitüre
- 60 / 2 Walnusskerne für die Garnitur

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Teig:

### Schritt2

Das gesiebte Mehl mit der Butter, den Eigelben, Zucker und Vanillezucker und dem Zitronenabrieb zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie schlagen und 60 min. im Kühlschrank „ausruhen“ lassen.

### Schritt3

Danach 3 - 4 mm dick ausrollen und mit einem 3 cm großen Ausstecher Plätzchen ausstechen, die Hälfte mit einem kleinen Loch. (Ergibt ca. 60 Stück)

#### **Schritt4**

Die Plätzchen nunmehr auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Backblech setzen. Braucht nicht gefettet werden, denn der Teig enthält reichlich Butter. Mittels eines Küchenpinsels die Plätzchen mit dem Eigelb einstreichen und bei 170 ° C in der mittleren Schiene goldgelb backen.

#### **Schritt5**

Danach auskühlen lassen und jeweils 2 Kekse mit der Aprikosen Konfitüre zusammensetzen

#### **Schritt6**

Obenauf, in das kleine Loch, etwas warme Konfitüre geben und mit einer 1/2 Haselnuss verzieren.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** aprikosenkonfitüre

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wiener-spitzbuben/>