

Schottische Spitzbuben

Zutaten:

250 g Butter, kalt und in Stücke geschnitten
225 g Mehl
100 Reismehl
160 g Puderzucker
½ TL Vanilleschote, gemahlen oder etwas Vanille-Mark
nach Belieben abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
2 Prisen Salz

Mehl, Reismehl und Puderzucker durch ein Sieb in eine Schüssel geben und mit der gemahlene Vanilleschote, der abgeriebenen Schale einer Bio-Zitrone und dem Salz gut vermischen.

Die in kleine Stücke geschnittene kalte Butter dazugeben und alle Zutaten zusammen möglichst schnell (die Butter sollte nicht warm werden) zu einem kompakten Teig zusammenfügen.

Den Teig zwischen 2 Blatt Backtrenn-Papier ca. 3 mm dick auswallen und ausgewallt 1 Stunde lang kalt stellen.

Dann Rondellen von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen. Für die Deckel der Spitzbuben aus der Hälfte der ausgestochenen Rondellen mit einem kleineren Förmchen (z. Bsp. Herz, Tannenbaum oder Stern) eine Öffnung ausstechen.

Die ausgestochenen Rondellen vor dem Backen nochmals etwa 20 Min. kühl stellen und erst danach ca. 15 Min. lang bei 180 Grad backen. Die Rondellen dürfen beim Backen nur ganz wenig Farbe annehmen.

Die Rondellen auskühlen lassen. Die Rondellenböden mit Himbeerkonfitüre* bestreichen, die Deckel mit Puderzucker bestäuben und dann die Rondellen zu Spitzbuben zusammenfügen.

* Zum Entfernen der Kerne, die Konfitüre durch ein Sieb streichen.

Dezember 2012