

# Riesenspitzbub



**75 g weiche pflanzliche Margarine**

**75 g Zucker**

**1 gestrichener TL Vanillezucker**

**1 Prise Salz**

**2–3 EL Wasser**

**180 g helles Mehl**

**80 g Himbeermarmelade**

**Puderzucker zum Bestreuen**

**Mehl für die Arbeitsfläche**

- Die weiche Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und 2–3 Minuten kräftig rühren. Harte Margarine kurz vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
- Das Wasser zugeben und kurz unterrühren. Dann das Mehl dazugeben und den Teig, ohne viel zu kneten, zu einer Kugel zusammenfügen. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig abwägen und genau halbieren. Jede Hälfte auf Backpapier mithilfe von ausreichend Mehl zu einem Kreis auswallen, der einen knapp größeren Durchmesser als 19 cm hat. Einen Teller oder eine andere Vorlage mit 19 cm Durchmesser auf den Teig legen und den überstehenden Rand wegschneiden. Das Backpapier mit dem Teig darauf auf ein Backblech legen.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Von Hand oder mit einer Papiervorlage aus der einen Teighälfte ein Gesicht ausschneiden. Nach Belieben einen Teil des Teigrestes zu einem Kreis formen und diesen als Nase verwenden. Die übrigen Teigreste flach drücken und auf dem Backpapier verteilen.
- Die Teigkreise im vorgeheizten Ofen 7–8 Minuten backen. Sie sollten nicht braun werden. Kurz abkühlen lassen und dann die Marmelade auf der noch warmen Hälfte ohne Gesicht verstreichen, nicht ganz bis an den Rand. Die andere Hälfte passend darauflegen. Vollständig abkühlen lassen und großzügig mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Den Spitzbub nicht mit Folie bedecken oder in einem Plastikgefäß aufbewahren, sonst weicht der Teig zu stark auf. Am besten in einer Metallbox oder in Papier aufbewahren – oder ganz einfach sofort essen ...