

# Nuss-Butter-Spitzbuben mit Orangenfüllung

Zutaten | ca. 25-30 Stück

150 g	Weizenmehl
125 g	Mandeln oder Haselnüsse, gemahlen
125 g	Butter, kalt
100 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei
1 Prise	Salz
ca. 150 g	Orangemarmelade oder -gelee

Zubereitungszeit: 60 Min. , Backzeit: 8-10 Min.

## Zubereitung:

- Mehl, Nüsse, Puderzucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermischen.
- Ei sowie Butter in Stücken dazu geben und mit einem Handrührgerät oder Küchenmaschine verrühren. Die eher bröslige Teigmasse mit den Händen zu einer homogenen Teigmasse verkneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 3 - 4 mm ausrollen.
- Mit einem Ausstecher nach Wahl (z.B. einem Stern-Ausstecher) die „Böden“ der Spitzbuben ausstechen und mit etwas Abstand auf ein Backblech legen.
- Für die „Deckel“ ebenfalls mit dem Ausstecher Teiglinge ausstechen. Zusätzlich mit einem kleineren Ausstecher ein Loch in die Mitte stechen. Die Teiglinge und auf ein zweites Backblech verteilen.
- Beide Backbleche in den Ofen geben und die Kekse ca. 8-10 Minuten backen. Danach die Spitzbuben vollständig auskühlen lassen.
- Auf die Böden einen kleinen Klecks Marmelade verteilen. Entweder mit Hilfe einer Spritztülle oder mit einem kleinen Löffel.
- Die Deckel auf die Böden mit der Marmelade legen und ganz leicht festdrücken.
- Die Spitzbuben mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, leicht abgedeckt an der Luft stehen lassen, damit die Marmelade trocknet.

## Tipp:

Wenn die Konsistenz der Marmelade zu fest ist, diese in einem Topf leicht erwärmen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
420 kcal	24.7 g	40.9 g	7.4 g	54.6 mg