

Kleine Spitzbuben

Zubereitung

Für kleine Spitzbuben zunächst das Mehl in ein Gefäß sieben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Dotter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Mandeln in die Mitte einfüllen und alle Zutaten zu einem glatten Mürbteig zusammenkneten. Teig zu einer Kugel rollen und abgedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen. Ofen auf 200 °C vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen, die Arbeitsfläche dünn bemehlen. Teig portionsweise dünn auswalken und gezackte (oder runde) Kekse in selber Anzahl und Größe ausstechen. Die Hälfte der Kekse in der Mitte nochmals mit einem kleineren Ausstecher durchstechen, sodass ein Loch entsteht. Alle Kekse auf die vorbereiteten Bleche legen und auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten goldgelb backen. Kekse auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. DOSPA Marillenkönfitüre glattrühren (vorab nach Bedarf fein pürieren). Die Kekse mit Loch in der Mitte dick mit Staubzucker bestreuen. Die restlichen Kekse mit DOSPA Marillenkönfitüre bestreichen und mit jeweils einem gelochten Keks abdecken. Kleine Spitzbuben in einer Keksdose aufbewahren.

Zutaten

60 Portionen:
 400 g Mehl
 200 g Butter
 3 Eidotter
 100 g Zucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 1 Zitrone (Schalenabrieb)
 50 g Mandeln (gerieben)
 250 g DOSPA Marillenkönfitüre
 Staubzucker (zum Bezuckern)

DOSPA's Genuss-Tipp:

Kleine Spitzbuben können selbstverständlich auch mit allen anderen DOSPA Könfitüre Sorten, z.B. DOSPA Erdbeerkönfitüre, zubereitet werden.

