

REZEPT



---

# KIRSCH-SPITZBUBEN MIT FRUCHTIGEM PUDERZUCKER

---

BIO VANILLEZUCKER N° 653



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUTATEN

30 PLÄTZCHEN  
VORBEREITUNG | 90 MIN.  
KOCHZEIT | 8 MIN.

### PLÄTZCHEN

300 g Mehl  
150 g Zucker  
1 EL Vanillezucker N°653  
1 Prise Salz  
1 Ei  
200 g zimmerwarme Butter  
150 g Kirschkonfitüre

### DEKO

20 g Puderzucker  
1 EL Cranberrypulver N°669

## ZUBEREITUNG

- 1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz** in einer Rührschüssel vermischen. Ei und Butter dazugeben und alles mit den Knethaken oder den Händen zu einem festen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.** Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen.
- 3. Sterne, Blüten oder andere symmetrische Formen** ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen in der Mitte ein Loch ausstechen.
- 4. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech** legen und 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- 5. Kirschkonfitüre in einem kleinen Topf erwärmen.** Auf die Plätzchen (ohne Loch) in die Mitte etwas Konfitüregeben und mit den Plätzchen mit Loch zusammensetzen.
- 6. Puderzucker und Cranberrypulver** mischen und die Spitzbuben großzügig damit bestäuben.