

# **Annas Spitzbuben – mit Marmelade, Mandel- und Mandel-Schokomus**

**Für ca. 24 Plätzchen mit drei verschiedenen Füllungen**

## **Zutaten Teig**

200 g kalte Butter  
300 g Weizenmehl  
80 g Mandeln (gemahlen und  
blanchiert)  
1 Prise Salz  
120 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
½ TL Bio-Zitronenabrieb  
1 Ei

## **Zubereitung Teig**

Die kalte Butter in Stückchen schneiden. Mehl, Mandeln, Salz, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben. Butter und Ei zugeben und zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Während der Ruhezeit vom Teig das Mandelmus und das Mandel-Schokoladen-Mus zubereiten.

## **Zutaten Füllungen**

### **1. Himbeermarmelade**

### **2. Mandelmus**

300 g Mandeln  
2 Prisen Salz  
¼ Schote echte Bourbonvanille

### **3. Mandel-Schoko-Mus**

Hälfte vom Mandelmus  
1 TL Lebkuchengewürz  
½ TL Zimt  
2 EL Kakao  
1 EL brauner Zucker

## **Zubereitung Füllung**

Für das Mandelmus 300 Gramm Mandeln auf ein Backblech geben und bei 150°C (Heißluft) 8 Minuten lang rösten. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Dann die Mandeln mit zwei Prisen Salz und 1/4 Vanilleschote in einen hochleistungsstarken Mixer geben. Zunächst auf mittlerer Stufe mixen, dann auf höchster und immer wieder durchrühren bis die Masse geschmeidig ist. Mandelmus auf zwei Schüsseln verteilen. In eine der Schüsseln noch 2 EL Kakao, 1 TL Lebkuchengewürz, ½ TL Zimt und 1 EL braunen Zucker geben, kurz durchrühren.

## **Zubereitung Plätzchen**

Mehrere Backbleche mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 160°C (Heißluft) vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und nach und nach auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 Millimeter dünn ausrollen. Spitzbuben ausstechen - die Hälfte davon mit einem Kreis- oder Herzausstecher in der Mitte. Die Plätzchen auf die Backbleche verteilen und im Ofen bei 160°C in ca. 10 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Die Himbeermarmelade im Topf leicht erwärmen und auf ein Drittel der ganzen Kekse verteilen. Auf die übrigen Unterteile Mandelmus und Mandel-Schoko-Mus geben. Die Kekse mit Loch/Herz mit etwas Puderzucker bestäuben und auf die ganzen Kekse mit der Füllung setzen, leicht andrücken.

**Frohe Weihnachten!**