

Hildabrötchen oder Spitzbuben



Hildabrötchen oder Spitzbuben - dieser Plätzchenklassiker lässt sich wunderbar variieren und gehört bei uns jedes Jahr auf den bunten Teller.

ca. 50 Stück

Zubereitungszeit: 35 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 11 min

ZUTATEN

1. 550 g Mehl
2. 6 Eigelb
3. 400 g weiche Butter
4. 250 g Puderzucker
5. 2 P. Vanillezucker
6. Himbeer-Marmelade, Aprikosen-Marmelade, Erdbeer-Marmelade je nach Wunsch
7. Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, mit den Händen eine Mulde eindrücken und die Eigelbe hineingeben. Die Butter auf die Mehlmischung würfeln, den Puder- und Vanillezucker über die Buttermischung streuen und die Zutaten mit bemehlten Händen von außen nach innen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen. (Ihr könnt das natürlich auch in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät mit Knethaken machen und den Teig nur ganz zum Schluss mit der Hand kurz zur Kugel kneten.)
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
4. Nach der Kühlzeit den Teig mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und mit einem Nudelholz ca. 3 mm dick ausrollen.
5. Da es sich um Doppelkekse handelt, jeweils die gleiche Anzahl Plätzchen derselben Form zur Hälfte mit einem Loch (Stern, Herz, etc) ausstechen, die andere Hälfte ohne. Alle Plätzchen auf die vorbereiteten Backbleche legen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 12 bis 15 Minuten goldgelb backen. Anschließend abkühlen lassen.
6. Die Plätzchenhälften mit Loch (Stern, Herz) schon mal mit dem Puderzucker erst bestreuen, damit der Zucker später nicht auf der Marmelade klebt.
7. Dann die Marmelade kurz erwärmen, so lässt sie sich besser verteilen und glänzt später schön.
8. Nun Plätzchen ohne Loch (Stern, Herz) mit Marmelade großzügig bestreichen und die formgleichen mit Puderzucker bestreuten Plätzchen daraufsetzen und leicht andrücken.