**Spitzbuben**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Menge | Zutaten | Zubereitung |
| 400 g | Mehl | Mehl auf das Backbrett sieben, Zucker und Nüsse untermischen.  Butter mit dem Messer in die Mischung einhacken.  Von der Mitte aus, die Eier untermischen. Rasch zu einem glatten Teig kneten.  Im Kühlschrank abgedeckt, ruhen lassen (mindestens 1 Stunde oder über Nacht).  Backblech mit Backpapier auslegen. Teig portionsweise auf leicht bemehltem Brett 2 mm dick ausrollen. Kleine, runde Plätzchen ausstechen. Die Hälfte der Plätzchen in der Mitte mit einem Loch versehen (mit dem Fingerhut).  Ganze und gelochte Plätzchen wegen unterschiedlicher Backzeit jeweils getrennt auf das Backblech legen und kaltstellen.  Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  Plätzchen 8 – 10 Minuten backen.  Die gelochten Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.  Die Unterseite der Plätzchen mit Konfitüre bestreichen.  Die gelochten Plätzchen auf die ganzen Plätzchen setzen. |
| 200 g | Zucker |
| 100 g | Gemahlene Haselnüsse |
| 240 g | Kalte Butter |
| 2 | Eier |
| 100 g | Säuerliche Konfitüre |
| 50 g | Puderzucker |