

Spitzbuben

25 dag Mehl (glatt)

15 dag Butter

7 dag Staubzucker

1 Dotter

Butter mit Mehl und Zucker abbröseln, zu einem Mürbteig verkneten.

Teig rasten lassen. Auswalken (messerrückendick oder wie man es schafft), Formen ausstechen und im Rohr bei 200 – 220° backen (ca. 10‘).

Es empfiehlt sich eine Form mit und eine ohne Ausnehmung zu verwenden, sodass man die fertigen Kekse zusammensetzt: auf das untere Keks Ribiselmarmelade streichen, das obere (mit Ausnehmung) in warmem Zustand in Staubzucker (ev. + Vanillezucker) tauchen, draufkleben.

Spitzbuben

25 dag Mehl (glatt)

15 dag Butter

7 dag Staubzucker

1 Dotter

Butter mit Mehl und Zucker abbröseln, zu einem Mürbteig verkneten.

Teig rasten lassen. Auswalken (messerrückendick oder wie man es schafft), Formen ausstechen und im Rohr bei 200 – 220° backen (ca. 10‘).

Es empfiehlt sich eine Form mit und eine ohne Ausnehmung zu verwenden, sodass man die fertigen Kekse zusammensetzt: auf das untere Keks Ribiselmarmelade streichen, das obere (mit Ausnehmung) in warmem Zustand in Staubzucker (ev. + Vanillezucker) tauchen, draufkleben.

Spitzbuben

25 dag Mehl (glatt)

15 dag Butter

7 dag Staubzucker

1 Dotter

Butter mit Mehl und Zucker abbröseln, zu einem Mürbteig verkneten.

Teig rasten lassen. Auswalken (messerrückendick oder wie man es schafft), Formen ausstechen und im Rohr bei 200 – 220° backen (ca. 10‘).

Es empfiehlt sich eine Form mit und eine ohne Ausnehmung zu verwenden, sodass man die fertigen Kekse zusammensetzt: auf das untere Keks Ribiselmarmelade streichen, das obere (mit Ausnehmung) in warmem Zustand in Staubzucker (ev. + Vanillezucker) tauchen, draufkleben.

Ich erinnere mich, dich vor Jahren ebenfalls um das Geheimnis der Kakaostangerl gebeten zu haben... also vice versa:

30 dag Mehl
20 dag Staubzucker
20 dag Butter
3 Kl Kakaopulver
1 Kl Vanillezucker
1 Ei (und 1 Wachtelei zum bestreichen)

trockene Zutaten vermengen, Butter geraspelt damit vermengen, Ei in die Mitte schlagen und alles zum Teig gewohnter Konsistenz kneten
anschließend 4 Rollen formen und flachdrücken, mit Ei bestreichen und Kristallzucker oder Mandelsplitter bestreuen. ca 10 min backen, warm schneiden

alternativ können auch Kekse ausgestochen werden, allerdings nur dann wenn originelle Keksstecher vorhanden sind.

Lecker auch mit psychoaktiver Butter