

# „Spitzbuben“ aus Südtirol

## Zutaten:

600 gr	Mehl
300 gr	Butter
200 gr	Zucker
2 Stück	Eier
1 Eßlöffel	Milch
1 Pckg	Vanillezucker
1 Pckg	Backpulver
1 kleines Glas	Aprikosen-Marmelade
etwas	Puderzucker (zum bestäuben der Kekse)

**Diese Menge ergibt ca. 6 Bleche mit Keksen ...**

## Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermengen, zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. eine halbe Stunde rasten lassen.

Danach den Teig auf Mehl ca. 5 mm dick ausrollen. Nun die Plätzchen ausstechen. Jeweils ein Unterteil und ein Oberteil. Beim Oberteil sollte zusätzlich noch eine kleine Form ausgestochen werden, damit später beim zusammenklappen die Marmelade zu sehen ist.

Nach dem backen die noch warmen Plätzchen (nur die Unterteile) mit etwas Marmelade bestreichen, das Oberteil darauf legen und zum Schluß mit etwas Puderzucker bestreuen. Die etwas abgekühlten Plätzchen vorsichtig in eine Metalldose geben und auskühlen lassen. Erst wenn die Plätzchen völlig erkaltet sind, die Dose mit dem Deckel verschließen und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren (nicht im Kühlschrank).

## Backzeit:    **Backofen ca. 15 min vorheizen**

mittlere Schiene im Backofen  
150 °C Umluft  
15 min backen