



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch

Saison: Weihnachten

Für:

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

500 G weiche Butter

250 G Zucker

1 unbehandelte Zitrone

1 EL Vanillezucker

6 Eidotter

1 EL Backpulver

800 G glattes Mehl

1 Ei zum Bestreichen

Nüsse nach belieben

Zubereitung

1. Weiche Butter mit Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Nach und nach die Dotter unterrühren.
3. Mehl und Backpulver auf ein Nudelbrett geben.
4. Mit der Dottermasse rasch zu einem Teig verkneten.
5. Teig 30 min kühl rasten lassen.
6. Teig ausrollen, unterschiedliche Formen ausstechen, mit verquirltem Ei bestreichen, und mit Nüssen, Streuseln, Mandeln, was einem gefällt, verzieren.
7. Im vorgeheizten Backrohr bei 190° C Ober-Unterhitze goldbraun backen.

Das Spitzbuben-Rezept stammt aus den 50iger Jahren und stammt von einer Forstmeisterin. An den üppigen Zutaten erkennt man, dass zur damaligen Zeit Forstmeisterfamilien doch etwas begüteter waren.

Die Spitzbuben in einer Dose kühl gelagert, sind bis zu 2 Monaten haltbar.