

**Genießen**

**Stefanie Biedermann**

**Donnerstag, 21.12.2023**

**Herzhafte Spitzbuben mit Frischkäsefüllung**

**Für 30 Stück**

**Zutaten:**

**Für den Teig:**

150 g Dinkelmehl (Type 630)  
100 g ungeschälte gemahlene Mandeln  
etwas Salz  
¼ TL Chilipulver  
120 g kalte Butter  
1 Ei (Größe M)

**Für die Füllung:**

½ Bund Schnittlauch  
½ Bund Petersilie  
250 g Doppelrahmfrischkäse  
etwas Pfeffer  
etwas Salz

**Außerdem:**

2 Backbleche  
Backpapier oder Silikonmatten zum Auslegen  
Ausrollstäbe (2-3 mm dick)  
Stern- oder runde Ausstecher (Ø 4-4,5 cm)  
Kleiner runder Ausstecher (Ø ca. 2 cm) für die Plätzchenmitte



**Zubereitung:**

1. **Für den Teig** Mehl, Mandeln, 1/2 TL Salz und Chilipulver in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen mischen.
2. Butter würfeln. Mit dem Ei zur Mehlmischung geben und mit der Hand rasch zu einem glatten Teig kneten. Eine Kugel formen, etwas flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.
3. 2 Backbleche mit Backpapier oder Silikonmatten auslegen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Teig vor dem Ausrollen kurz durchkneten. Teig zwischen zwei Ausrollstäben auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dünn ausrollen.
5. Etwa 60 Sterne oder runde Plätzchen ausstechen.

**Hinweis:** 1 Pärchen besteht aus einem Boden und einem Deckel, dieser wird in der Mitte nochmal ausgestochen.

30 Plätzchen für die Deckel mittig mit dem kleineren runden Ausstecher ausstechen. Alle Plätzchen auf die vorbereiteten Bleche legen.

6. Nacheinander im heißen Ofen in der Ofenmitte etwa 8-10 Minuten backen. Plätzchen auf den Blechen auf einem Gitter auskühlen lassen.

7. Inzwischen **für die Füllung** Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken.

8. Kräuter und Frischkäse in eine Schüssel geben und verrühren. Mit je etwas Pfeffer und Salz abschmecken.

9. Untere Hälften der Spitzbuben mit dem Frischkäse bestreichen und den Deckel aufsetzen.

**TIPP:** Man kann auch frischen Dill unter den Frischkäse heben und dazu Räucherlachs servieren.