

## Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 01.12.2023

### Spekulatius-Spitzbuben

Für 30 Stück

#### Zutaten:

##### Für den Spitzbubenteig:

- 150 g zimmerwarme Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Eigelb (Größe M)
- 245 g Weizenmehl (Type 405)
- 2 TL Spekulatiusgewürz

##### Zum Zusammensetzen:

- ca. 250 g fruchtige Orangenmarmelade (Glas)
- Puderzucker zum Bestauben

##### Außerdem:

- Mehl zum Bearbeiten
- Teigrolle/Wellholz
- runder Ausstecher mit Wellen (5 cm Ø)
- runder Ausstecher mit Wellen (3 cm Ø)
- Spritzbeutel mit Lochtülle



#### Zubereitung:

1. **Für den Teig** Butter, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers glattrühren. Eigelb 30 Sekunden unterrühren.
  2. Mehl und Spekulatiusgewürz mischen und auf die Buttermischung sieben. Mit den Knethaken des Handrührers kurz unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kühl legen.
  3. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
  4. Teig vor dem Ausrollen kurz durchkneten. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen.
  5. 60 große Plätzchen mit dem runden Ausstecher (5 cm Ø) ausstechen.
- Hinweis:** 1 Pärchen besteht aus einem Boden und einem Deckel. Der Deckel wird in der Mitte noch einmal ausgestochen.
6. 30 Plätzchen für die Deckel mittig mit dem kleineren Ausstecher (3 cm Ø) ausstechen. Alle Plätzchen auf die vorbereiteten Bleche legen.
- Tipp:** Die Teigreste können nochmals ausgerollt werden oder eingefroren werden (z.B. für Kuchen etc.)
7. Nacheinander im heißen Ofen in der Ofenmitte etwa 12 Minuten goldbraun backen. Plätzchen auf den Blechen auf einem Gitter auskühlen lassen.
  8. **Zum Zusammensetzen** die Orangenmarmelade glattrühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Kleine Portionen auf die Böden der Spitzbuben dressieren. Die Deckel leicht mit Puderzucker bestauben und daraufsetzen.