



## **DER PLÄTZCHEN-KLASSIKER: BERCHTESGÄDENER SPITZBUBEN**

**Rezept von Diana Springl, Gästehaus Egglerlehen aus Schönau a. Königssee**



Berchtesgadener Spitzbuben

**Zutaten für ungefähr 45 Stück Spitzbuben:**

- 300 g Mehl
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Butter
- 1 Ei

**Für die Füllung:**

- Rotes oder schwarzes Johannisbeer-Gelee oder andere Marmelade

**Zum Bestäuben:**

- Ungefähr 3 EL Puderzucker



Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ungefähr 30 Minuten kaltstellen. Teig mit wenig Mehl etwa 3 mm dick ausrollen. Plätzchen ausschneien. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei der Hälfte der Plätzchen ein Loch ausschneien. In dem auf 175 Grad oder 150 Grad Umluft vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten backen. Plätzchen auskühlen lassen. Zum Füllen das Gelee oder die Marmelade erwärmen und glatträumen. Plätzchen bestreichen und zusammensetzen. Mit Puderzucker bestäuben.

*„Mittlerweile lässt sich die ganze Familie mit meinen Plätzchen versorgen – weil sie so schön sind und sie sonst eh keiner so gut hinbekommt. Wollen Sie probieren? Dann backen Sie die Berchtesgadener Spitzbuben bei sich zu Hause nach. Aber am besten schmecken sie natürlich hier vor Ort, bei einer Auszeit zur Weihnachtszeit bei uns im Gästehaus Egglerlehen in Schönau a. Königssee nach einem Besuch auf dem traditionell-urigen Christkindlmarkt, dem Berchtesgadener Advent. Gönnen Sie sich eine ganz besondere Adventszeit!“*

Ihre Diana Springl vom Gästehaus Egglerlehen in Schönau a. Königssee