

ren, nach und nach Gewürze, Zitronenschale, Mandeln und Nüsse einarbeiten. Zitronat und Orangeat unterrühren.

**4.** Oblaten auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Masse mit einem Eßlöffel auf die Oblaten setzen und flach streichen. Im Ofen bei 150 Grad (Gas: Stufe 1) 25-30 Minuten backen.

**5.** Puderzucker mit Zitronensaft und 1-2 TL Wasser dünnflüssig anrühren. Ausgekühlte Lebkuchen mit Guß überziehen, mit je 1/2 Belegkirsche verzieren.

## Spitzbuben

Im Titelbild und auf Seite 17, Mitte.  
Ergibt etwa 75 Stück

**350 g Mehl**

**250 g kalte Butter**

**150 g Zucker, 1 Ei**

**1 Pck. Vanillinzucker**

**Schale 1/2 unbehandelten Zitrone**

**100 g geschälte, gemahlene Mandeln**

**150 g Aprikosenkonfitüre oder**

**Johannisbeergelee, Puderzucker**

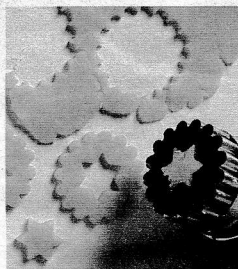
**1.** Mehl mit Butterflöckchen, Zucker, Ei, Vanillinzucker, Zitronenschale und Mandeln rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie 2 Stunden kalt stellen.

**2.** Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

**3.** Teig portionsweise (Rest wieder kalt stellen) auf bemehlter Fläche ca. 2 mm dünn ausrollen. Mit runder Ausstechform mit Wellenrand (5 cm Ø) Plätzchen ausstechen (siehe Tip unten). Bei der Hälfte mit kleinem Ausstecher (1-2 cm Ø) in der Mitte ein Loch ausstechen. Plätzchen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 12-14 Minuten goldgelb backen.

**4.** Plätzchen auskühlen lassen. Konfitüre oder Gelee unter Rühren erwärmen. Jeweils 1/2 TL davon in die Mitte der ganzen Plätzchen geben. Die restlichen Plätzchen erst mit Puderzucker bestäuben und dann daraufsetzen.

**TIP:** Die übrigen kleinen ausgestochenen Plätzchen backen und mit Konfitüre zusammenkleben oder zum übrigen Teig kneten und wieder ausrollen.



### PRAKTISCHE FORMEN

**Ideal für Spitzbuben: Ausstecher mit passendem Loch-einsatz (von RBV, s. S. 106)**