



SPITZBUBEN

- DIE PLÄTZCHEN -

DIE ZUTATEN

110 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Ei
1 Teelöffel Vanilleextrakt oder 1/2 Beutel Vanillezucker
1/4 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Backpulver
240 g Weizenmehl Typ 405

DIE ZUBEREITUNG

1. Schlage die Butter in einer Schüssel mit einem Handrührgerät so lange, bis sich eine geschmeidige Masse bildet. Nutze hierfür am besten den Schneebesenauflauf.
2. Füge den Zucker hinzu und rühre, bis beides gut miteinander vermischt ist.
3. Schlage nun das Ei auf und rühre es unter die Masse.
4. Füge das Vanilleextrakt und das Salz hinzu und vermische sie ebenso.
5. Wiege dein Mehl in einer separaten Schüssel ab und mische das Backpulver unter. Tausche zum Kneten des Teiges den Schneebesenauflauf an deinem Handrührgerät oder deiner Küchenmaschine durch Knetgabeln aus. Gib nun die Mehlmischung nach und nach unter ständigem Rühren in die Butter-Zucker-Masse, bis alles Mehl aufgebraucht und gerade so vermischt ist. Achte darauf, dass du den Teig nicht zu lange knetest. Wenn das Mehl kaum noch zu sehen ist, ist er perfekt.
6. Knete den Teig nun auf deiner Arbeitsplatte zu einer Kugel. Falls er noch etwas klebrig ist, gib gerne noch etwas Mehl hinzu und knete es mit den Händen unter.

Das wiederholst du so oft, bis du eine Teigkugel hast, die sich geschmeidig weiterverarbeiten lässt. Hülle sie in Frischhaltefolie ein und lege sie für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Wenn es schneller gehen muss, kannst du hierfür auch das Gefrierfach benutzen. Da braucht er nur ca. 7 Minuten. Ziel ist es, dass der Teig nicht mehr so weich ist und sich gut ausrollen lässt. (Kalte Butter im Teig = fester Teig)

7. Heize den Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vor.
8. Walke den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Die perfekte Dicke sind hier 5 mm. Steche deine Röhlinge nun mit der Spitzbubenform deiner Wahl aus und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
9. Jetzt dürfen sie für ca. 6 - 7 Minuten in den Ofen. Ich empfehle dir, sie ab 4 Minuten im Auge zu behalten, um sie zum optimalen Zeitpunkt raus zu holen. Wie deine Plätzchen ausschauen sollen, ist dir überlassen. Ich liebe sie, wenn sie noch ihre schön goldene Farbe haben und gerade so beginnen braun zu werden. Dann sind sie innen schön mürbe und haben von außen den perfekten Biss.



SPITZBUBEN

- DIE APFEL-PUNSCH-MARMELADE -

DIE ZUTATEN

500 ml Apfelsaft naturtrüb
1 Zimtstange
2 Nelken
1 Teebeutel Glühwein-Fix
500 g Äpfel
500 g Gelierzucker 2:1
1/2 Zitrone
4 cl Rum

DIE ZUBEREITUNG

1. Lege für die Gelierprobe im nachfolgenden Schritt 5 einen kleinen Teller ins Gefrierfach. Den brauchen wir dann später.
2. Koche den Apfelsaft gemeinsam mit der Zimtstange, den Nelken und dem Teebeutel auf. Entferne die Gewürze und den Teebeutel wieder und stelle den Sud zur Seite.
3. Schäle die Äpfel, entferne den Strunk und schneide sie in kleine Stücke.
4. Gib die Äpfel gemeinsam mit dem Apfel-Sud, dem Saft der halben Zitrone, Gelierzucker und ggf. 4 cl Rum (kann auch weg gelassen werden) in einen ausreichend großen Topf.
5. Koche alles für 10 Minuten unter gelegentlichem Umrühren auf. Die Äpfel werden in der Zeit immer weicher.

Nimm nun einen Stabmixer zur Hand und püriere die Masse in die von dir gewünschte Konsistenz. Koche alles nochmal gut auf und mache im Anschluss eine Gelierprobe um die Konsistenz in abgekühltem Zustand zu sehen. Nimm hierfür den kalten Teller aus dem Gefrierfach, gib einen Teelöffel Marmelade darauf und kühle diese durch streichen über die kalte Oberfläche ab. Hat die Marmelade die gewünschte Konsistenz, kommt der Topf vom Herd. Wenn nicht, koche sie weitere 1-2 Minuten und teste sie erneut. Wiederhole den Vorgang so lange bis die Marmelade perfekt ist.

6. Fülle die Marmelade in Einweckgläser, verschließe sie und stelle sie für 5 Minuten auf den Kopf. Nun ist sie gut verschlossen und für mindestens 6 Monate haltbar.



SPITZBUBEN

- DIE MARIAGE -

DIE ZUTATEN

100 ml Puderzucker

DIE ZUBEREITUNG

1. Lege die Oberseiten deiner Plätzchen auf deine Arbeitsfläche und bedecke sie mit Puderzucker. Nutze hierfür ein Sieb.
2. Gib auf die Unterseite deiner Rohlinge etwas Apfel-Punsch-Marmelade und setze jeweils eine Oberseite darauf.
3. Nun dürfen die Plätzchen trocknen und im Anschluss in eine schöne Adventsdose.

DIE LAGERUNG

Wenn deine Plätzchen direkt vernascht werden, ist eine Adventsdose perfekt für sie. Solltest du sie allerdings noch etwas aufheben wollen, empfehle ich dir als Übergang eine luftdicht verschlossene Box/Tupper. So bleiben sie lange mürbe und härten nicht durch die Verdunstung der Feuchtigkeit aus. Startet dann deine Plätzchensaison, kannst du sie alleine oder gemeinsam mit anderen Leckereien in eine schöne Dose schichten.