**Hagebutten – Spitzbuebe**

Spitzbuebe mit Buttenmost

**Zutaten:**

- 50 g Weizenmehl

- 125 g Butter

- 100 g Marzipan

- 1 Ei

- 1 TL Zimt

- 100 g Rohrzucker

- 1 Eigelb

- 1 EL Milch

- 20 g Sesam

- 150 g Buttenmostkonfi (Hagebuttenmarmelade)

**Zubereitung:**

1. Mehl, Butterflöckchen, Marzipanstückchen, Ei und Zimt in eine Schüssel geben. Rohrohrzucker fein mahlen. 75 g davon in die Schüssel geben, den Rest zum Bestäuben beiseitestellen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und

ca. 1 h kaltstellen.

1. Teig portionsweise ca. 1/2 cm dick auswellen. Sterne ausstechen.
2. Vor dem Backen die Plätzchen mit der Eigelb/ Milch Tunke bepinseln. Darauf den Sesamsamen streuen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 140 – 150 °C Umluft etwa 10 min backen.

5. Nach dem Auskühlen die Sterne mit dem Buttenmost bestreichen und immer 2

Sterne zusammensetzen. Obenauf noch mit dem Rest des braunen Zuckers bestäuben.

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 10 Min.