

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.
2. Teig portionsweise ca. 1/2 cm dick auswellen. Sterne ausstechen.
3. Vor dem Backen die Plätzchen mit der Eigelb/ Milch Tunke bepinseln. Darauf den Sesamsamen streuen.
4. 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.