



DREIERLEI SPITZBUBEN MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 1 Std 20 Min

Davon aktiv:

ca. 40 Min

ZUTATEN

für 24 Portionen

- 12 Stück Milch-Schnitte®
- 95 g Puderzucker
- 130 g Butter
- 210 g Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Eigelb
- je 50 g Brombeer-, Aprikosen- und Kirschkonfitüre

Außerdem:

- Runder Plätzchenausstecher (Ø 4 cm)
- 3 kleine weihnachtliche Plätzchenausstecher

ZUBEREITUNG

1

Für den Teig 75 g Puderzucker, Butter, Mehl und Eigelb zügig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und 24 runde Plätzchen (Ø 4 cm) ausstechen.

2

Plätzchen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 10-12 Minuten backen. Milch-Schnitte® zu 24 Kreisen (Ø 4 cm) ausstechen und abgekühlte Kekse mit übrigem Puderzucker bestäuben.

3

Konfitüren einzeln unter Rühren erhitzen, je 8 Kreise aus Milch-Schnitte® mit unterschiedlicher Konfitüre bestreichen, Plätzchen auflegen, weihnachtliche Motive mit übrigen Konfitüren füllen und auskühlen lassen und Spitzbuben servieren.

Portionen: 24

Pro Portion: 40 g

Pro Portion: 164 kcal