

Spitzbuben



Thürschau, 25.1.21

Liebe Frau Bussard,
Hier meine Geschichte zum Kochen und Backen:

Meine Mutter hat sehr gut und kreativ für uns
Frost gebackt mit den damaligen Möglichkeiten
von Sütrauf und Feldbeutel. Auch Vaters Gemüse-
garten hat sie sehr geschätzt.

Viele Gerichte aus meiner Kindheit koche ich immer
wieder ohne Rezept - einfach aus der Erinnerung.

Aber für die Spitzbuben zu Weihnachten, nehme
ich das älteste Kochbuch aus meiner Sammlung
auf den Backtisch. Diese Spitzbuben schmecken ein-
fach wunderbar und sind von meiner Familie das
meistgeliebte Guezi. Letztes Jahr erreichte mich im
Dez. ein Telefon meiner Schwiegermutter: „Dein Sohn
wünscht mir die Spitzbuben, die seine Mutter immer
backt. Gibst du mir das Rezept?“ Ich freute mich und
etwas stolz bin ich, dass ich nach Hören-Sagen die
besten Spitzbuben backe.

:/



Spitzbuben-Rezept

Zutaten:

180 g Butter
70 g Zucker
100 g Mandeln
220 g Mehl
Gelee *
Staubzucker

Zubereitung:

Die Butter bei Küchentemperatur weich werden lassen, schaumig (weich und glatt) rühren. Den Zucker mit der Butter vermischen und die geriebenen Mandeln begeben. Das gesiebte Mehl in die Masse rühren und den Teig ½ Stunde ruhen lassen.

Den Teig dünn ausrollen und zu kleinen runden Plätzchen ausstechen. Das Backwerk auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgewärmten Ofen bei mittlerer Hitze (190 Grad) hellgelb backen. Die Hälfte der Plätzchen auf einer Seite mit Gelee* bestreichen, je zwei aufeinanderlegen und mit Puderzucker bestreuen. Backzeit: 10-15 Minuten.

* Ich nehme Meertrübeligelee

Gutes Gelingen!

Lusula Michel