



Kleinmachnower Spitzbuben (Pfauenaugen)

Geschichte	<p>Mit Martina backen wir jedes Jahr in unserer Weihnachts-Plätzchen-back-woche diese leckeren Marmeladenkekse die sehr nah an die Pfauenaugen meiner Mutter heran kommen</p> <p>Wir füllen Sie mit Himbeer- oder schwarzen Johannisbeergelee</p>
Zutaten	<p>200 g weiche Butter 100 g gesiebter Puderzucker 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker 2 Eigelb 100 g geschälte & gemahlene Mandeln 350 g Mehl *angepasst 100 g Himbeergelee alternativ Johannisbeergelee 1 TL Himbeergeist 1 – 2 EL Puderzucker zum Bestäuben</p>
Zubereitung	<ol style="list-style-type: none">1) Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig schlagen2) Mandeln & Mehl dazu geben3) in Klarsichtfolie packen und in den Kühlschrank stellen (ca. 1 Stunde)4) Backofen auf 180 Grad vorheizen (Ober/Unterhitze)5) Teig ca. 3 mm dick ausrollen und ausstechen6) Auf mittlere Schiene ca. 8 – 10 Minuten backen7) auskühlen lassen8) Himbeergelee in kleinen Topf erhitzen bis es leicht flüssig ist, Himbeergeist unterrühren9) Boden bestreichen, Oberplätzchen andrücken und „Pfauenaugen“ füllen10) Bei Bedarf mit Puderzucker bestreuen
Foto	

