

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



Spitzbuben

Zutaten :

- 2 Eier (Dotter)
- 125 g Mehl
- 100 g Butter (Raumtemperatur)
- 50 g Zucker
- 1 TL Zitronenzeste (von einer Bio-Zitrone)

Außerdem:

- Erdbeermarmelade
- Staubzucker

Zubereitung

Die Eier trennen. Mehl, Butter, Eidotter, Zucker und Zitronenzeste in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig für 30 Min. in den Kühlschrank geben. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig ausrollen und ausstechen, dabei in die Hälfte der Kekse mit einem kleinen runden Abstecher kleine Löcher stechen. Die Kekse auf das Backblech geben und je nach Größe des Ausstechers 8-10 Min. backen. Anschließend auskühlen lassen.

Auf die Kekse ohne Loch etwas Marmelade geben und verstreichen. Anschließend einen Keks mit Loch darauf setzen und leicht andrücken. Auf einen Teller geben und mit Puderzucker bestreuen.