

# "SPITZBUIBM"

## DER KLASSIKER FÜR WEIHNACHTEN

### Für etwa 70 Stück brauchst Du:

- 250 g weiche Butter
- 130 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ¼ Zitrone, Schale, gerieben
- 1 Prise Salz
- 1 EL Rum
- 3 Eigelb
- 400 g Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- 2 EL Milch
- 200 g Marmelade

### Und so wird's gemacht:

Butter mit Staubzucker glatt rühren, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Rum untermischen. Eigelb unterrühren, Mehl mit Backpulver vermischen, dazugeben und mit Milch zu einem Teig verkneten. Den Teig etwa 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen und eine Hälfte als Sterne, die andere Hälfte als Sterne mit Loch ausstechen. Die Kekse bei ca. 170°C 5-7 Minuten backen. Die Plätzchen auskühlen lassen und die Sterne mit Marmelade bestreichen. Den Stern mit Loch auf die Sterne setzen und eventuell noch mit etwas Staubzucker bestreuen.