Plätzchenrezept Spitzbuben mit Butter

> 30 Min. *Aufwändig* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Zuerst in einer Schüssel Mehl, Puderzucker, kalte Butter und Salz vermengen. Dann Eigelb und Vanille-Aroma dazugeben und unterrühren. Den Teig nun kräftig kneten, zu einem Fladen formen und mit Frischhaltefolie umwickelt 30 Minuten kaltstellen.
2. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Anschließend für 10 Minuten bei 180 °C backen lassen. Achtung! Bei der Hälfte der Plätzchen muss mit einem kleineren Stern die Mitte ausgestochen werden.
3. Währenddessen können die Füllungen zubereitet werden. Dafür einmal weiche Butter, kernlose Himbeermarmelade und Puderzucker verquirlen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Zweite besteht nur aus Himbeermarmelade, welche auch bereits in einen Spritzbeutel umgefüllt werden kann.
4. Nachdem die Plätzchen gut ausgekühlt sind, spritzen wir jeweils am äußeren Rand des Bodens die rosa Buttercreme in gleich großen Tupfen auf. In die Mitte geben wir dann noch jeweils einen Klecks Himbeermarmelade und setzen anschließend die Plätzchen-Oberteile auf.
5. Als optisches Highlight bestreuen wir die Stern-Spitzbuben noch mit Puderzucker.

Zutaten

Für den Teig:

- 250g Mehl
- 100g Puderzucker
- 175g GOLDSTEIG Butter
- Salz
- 1 Eigelb
- 1 TL Vanille-Aroma

Für die Füllungen:
(In der Mitte)

- 70g kernlose Himbeermarmelade

(Rosa Buttercreme - äußerer Rand)

- 50g GOLDSTEIG Butter
- 50g kernlose Himbeermarmelade
- 120g Puderzucker

Für die Verzierung:

- Puderzucker