Forstmeisterins Spitzbuben

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Weihnachten Für:

Zutaten

500 G	weiche Butter
250 G	Zucker
1	unbehandelte Zitrone
1 EL	Vanillezucker
6	Eidotter
1 EL	Backpulver
800 G	glattes Mehl
1	Ei zum Bestreichen
	Nüsse nach belieben

Zubereitung

1. Weiche Butter mit Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Nach und nach die Dotter unterrühren.
3. Mehl und Backpulver auf ein Nudelbrett geben.
4. Mit der Dottermasse rasch zu einem Teig verkneten.
5. Teig 30 min kühl rasten lassen.
6. Teig ausrollen, unterschiedliche Formen ausstechen, mit verquirltem Ei bestreichen, und mit Nüssen, Streuseln, Mandeln, was einem gefällt, verzieren.
7. Im vorgeheizten Backrohr bei 190° C Ober-Unterhitze goldbraun backen.