



Spitzbuben mit Apfel-Waldfrucht

- ★ Schwierigkeitsgrad: mittel
- L Zubereitung: 40 Minuten
- 🍴 Reicht für 45 Portionen

Zutaten

45 Portionen

Teig Zutaten

125 g	Zucker (Kokosblütenzucker)
225 g	weiche Butter
375 g	Mehl
1	Ei

Füllung Zutaten

2 Stück(e)	Bio-Püree Apfel-Waldfrucht von FruchtBar
1.5 g	Agar Agar oder 60 g Gelierzucker

Dazu brauchst du

- Schüssel
- kleiner Löffel
- Küchenwaage
- Nudelholz und Ausstechförmchen
- Handrührer mit Schneebesen
- Backblech, Backpapier und Frischhaltefolie
- kleiner Topf

Zubereitung

1. Weiche Butter, Zucker (Kokosblütenzucker) und Ei schaumig schlagen. Mehl unterrühren und mit den Händen einen glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Nun die Füllung herstellen. Die beiden Apfel-Waldfruchtpürees in einen kleinen Topf geben und erwärmen. Zucker einrühren und 3 Minuten köcheln lassen, dann kalt stellen.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2–3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Förmchen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen mit einem kleineren Förmchen Kreise und Halbkreise ausstechen. Plätzchen auf ein, mit Backpapier belegtes Backblech legen, und auf 175 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 8–10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Nun die Unterseiten mit der Waldfruchtmasse bestreichen und mit einem Plätzchen, das in der Mitte ein Loch hat, zusammensetzen. Wer möchte, kann alles mit Puderzucker bestäuben. Fertig!

TIPP: Noch Teig übrig? Der Knetteig lässt sich auch prima einfrieren. Lasse die Spitzbuben ein wenig trocknen, bevor Du sie in gut verschließbare Dosen umfüllst. So gelagert bleiben die Plätzchen gut 3 Wochen frisch und trocknen über Weihnachten nicht aus.



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrepte](#)

