



## Spitzbüble

### Zutaten:

200 g Mehl  
65 g geriebene Mandeln  
115 g Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 EL Orangensaft  
½ TL Zimt  
1 Prise Salz  
Puderzucker zum Bestäuben



### Für die Füllung:

Erdbeermarmelade oder Hägenmark oder Lieblingsmarmelade

### Zubereitung:

Die Zutaten so lange verkneten, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig eine Stunde kalt stellen. Dann dünn auswellen und mit einer Ausstechform Unterteile und passende Oberteile ausstechen.

Bei 150 °C (Umluft) etwa 15 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Marmelade bestreichen und immer ein Ober- und ein Unterteil zusammensetzen und mit Puderzucker bestäuben.