

# Spitzbuben mit Konfitüre / Bionella

90 Stück

Ruhezeit 30 Minuten

Backzeit 12 Minuten

750 g Margarine, kalt, z.B. Alsan in einer Schüssel cremig verrühren  
300 g Zucker

200 g Dinkelmehl, weiss zu der Margarine - Zucker - Mischung  
270 g Mandeln, geschält, gemahlen geben und zu einem glatten Teig  
1 Prise Zimtpulver verkneten.

1 Prise Nelkenpulver Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten  
3 TL Zitronenschale kühlstellen.

2 gläser Konfitüre z.B. Himbeere, Aprikose Backofen auf 180°C Ober- und  
1 Glas Bionella Unterhitze vorheizen.

Auf mit Mehl bestäubter Arbeitsfläche 5mm dick auswalzen und Guezi ausstechen. 12 Minuten backen.

nach Bedarf Puderzucker

Ausgekühlte Guezi mit Konfitüre und/oder Bionella befüllen und anschliessend mit Puderzucker bestreuen.