

Cranberry-Orange-Spitzbuben



Spitzbuben oder auch Linzer Augen sind ein weiterer Klassiker zu Weihnachten und in der Vorweihnachtszeit. Ich habe hier eine wundervolle Variante mit Cranberry-Marmelade und einem Hauch Orange im Teig. Da die Cranberry-Marmelade leicht säuerlich schmeckt, ist sie ein toller Kontrast zu dem süßen Keks.

Rezept:

Zutaten: für ca.50 Stück

Teig:

- 300g Dinkelmehl
- 1 Prise Salz
- 100g gemahlene Haselnüsse
- Abrieb 1 Bio-Orange
- 1/2 TL Zimt
- 125g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200g weiche Butter

- 2 Eier Gr.M

Außerdem:

- Cranberry-Marmelade

Zubereitung:

Das Dinkelmehl sieben und mit den anderen, trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Nun die weiche Butter in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Orangenabrieb und den Eiern auch in die Schüssel geben. Mit den Händen alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen dann in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, ca. 4-5mm dick ausrollen, Kekse mit der gewünschten Form (Durchmesser 4cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei der Hälfte der Teiglinge kleine Kreise, mit einem Durchmesser von ca. 15mm, ausstechen. Auf mittlerer Schiene in ca. 10-11 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Zusammensetzen der Kekse:

Mit einem Kaffeelöffel einen Klecks Marmelade auf den Keks ohne Loch geben und etwas verteilen (mittig lasse ich immer ein bisschen mehr Marmelade). Nun einen Keks mit Loch darauf setzen und vorsichtig andrücken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!