



przepisy.pl

Spitzbuben- tradycyjne niemieckie ciasteczka

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mąka - 350 gramów
- cytryna - 0.5 sztuk
- cukier - 150 gramów
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- mielone migdały - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- konfitura
- cukier puder
- masło - 250 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mąkę, cukier kryształ i waniliowy przesiekaj z masłem.
2. Cytrynę umyj i zetrzyj skórkę. Dodaj do ciasta razem z migdałami i jajkiem. Wyrób na jednolite, gładkie ciasto. Odstaw na 2 godziny do lodówki.
3. Przygotuj trzy foremki w kształcie kóleczek lub kwiatuszków, różnej wielkości- tak aby każda różniła się od siebie o ok. 0,5-1cm Ciasto rozwałkuj cienko podsypując mąką.
4. Wycinaj różnej wielkości ciasteczka, ale tak żeby każdego rodzaju była ta sama ilość. Nagrzej piekarnik do 180-200 stopni i piecz ciastka na wysmarowanej tłuszczem blasze, aż do ich zrumienienia. W zależności od piekarnika i temperatury będzie to ok. 10-15 minut.
5. Jeszcze ciepłe smaruj konfiturą i przekładaj kaskadowo - na samym spodzie największe, średnie, na wierzchu najmniejsze. Najlepiej rozpocząć sklejanie od góry, wtedy dżem nie będzie wystawał po bokach. Oprósz według uznania cukrem pudrem i tradycyjne niemieckie ciasteczka możesz podawać na stół.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl