

Vegane Spitzbuben mit Mandeln und Himbeermarmelade

Brennwert	692 kJ 165 kcal
Eiweiß	3 g
Kohlenhydrate	18 g
Fett	9 g

Vorbereitung	20 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	25 Minuten
Gesamtzeit	45 Minuten



FOOD FACTS

Diese veganen Spitzbuben bieten einen unwiderstehlich knusprigen Genuss aus zartem Mandelgrieß-Teig und fruchtiger Himbeermarmelade. Die hochwertige Deli Reform Margarine sorgt für eine perfekte Textur und liefert wertvolle ungesättigte Fettsäuren.

Spitzbuben: Mandel-Traum mit Himbeere

Spitzbuben sind klassische Plätzchen mit Mandeln und fruchtiger Füllung. Unsere veganen Spitzbuben bestehen aus zarten Mandelplätzchen, die mit einer fruchtig-herben Himbeermarmelade gefüllt sind. Unsere Interpretation dieses Klassikers hebt sich durch eine rein pflanzliche Rezeptur

hervor, ohne Kompromisse beim Geschmack einzugehen. Besonders beliebt für die Weihnachtszeit!

ZUTATEN & ZUBEREITUNG

Vegane Spitzbuben mit Mandeln und Himbeermarmelade

24 PORTIONEN  simpel

ZUTATEN FÜR DIE VEGANEN SPITZBUBEN:

300 g Weizenmehl Type 550
100 g Mandelgrieß
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
Abrieb einer Bio-Orange
1 Prise Salz
200 g Deli Reform Perfekt zum Backen /Deli Reform Das Original
1-2 EL Mandelmilch, Hafermilch oder Wasser

SONSTIGE ZUTATEN

150 g fruchtige Himbeermarmelade
Puderzucker

BENÖTIGT

Ausstechformen für Spitzbuben

1 TEIG ZUBEREITEN

Für die veganen Spitzbuben das Weizenmehl zusammen mit dem Mandelgrieß, dem Puderzucker, Vanillezucker sowie dem Abrieb der Orange und einer Prise Salz in einer großen Schüssel vermischen. Das Deli Reform Streichfett in kleinen Stücken dazugeben und mit den Fingerspitzen oder einer Küchenmaschine zügig zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Nach und nach 1–2 Esslöffel Pflanzenmilch hinzufügen, bis der Teig gerade zusammenhält. Dabei nicht zu lange kneten.

2 KALT STELLEN

Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

3 PLÄTZCHEN AUSSTECHEN

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit runden oder gezackten Förmchen ca. 48 Plätzchen ausstechen – jeweils die Hälfte mit einem kleinen Loch in der Mitte.

4 BACKEN

Die Spitzbuben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für etwa 12–15 Minuten goldgelb backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

5 PLÄTZCHEN VERZIEREN

Jeweils ein Plätzchen ohne Loch mit Himbeermarmelade bestreichen und mit einem gelochten Deckel belegen und die Spitzbuben nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Anstatt Vanillezucker schmeckt auch 1 TL gemahlener Zimt oder etwas Tonkabohnenabrieb.

Die Marmelade kannst du nach Belieben variieren. Probier die Plätzchen doch zum Beispiel mal mit Orangenmarmelade oder Pflaumenmarmelade! Auch Haselnuss- oder Pistaziencreme sind eine Kostprobe wert. Für besonders zarte Spitzbuben den Teig nicht zu lange kneten, so bleibt die Textur locker und mürbe.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>