

## Spitzbuam mit Mispelmus

### ZUTATEN

160g Butter  
260g Mehl  
80g Zucker  
Prise Salz  
Zitronenschale  
2 TL Vanillezucker  
2 Eigelb  
Rum

Für das Mispelmus:  
Mispeln (gefroren)  
Zucker

### ZUBEREITUNG

Zu Beginn machen wir einen Mürbeteig. Dafür wird die Butter cremig geschlagen und verrührt sie mit dem Zucker und dem Vanillezucker. Danach werden die Eigelbe und etwas Rum untergerührt. Zu der Masse kommt noch das Mehl, etwas Zitronenschale und die Prise Salz dazu, danach wird sie zu einem glatten Teig geknetet. Der Teig kommt zur Kühlung etwa eine Stunde in den Kühlschrank. Mit einem Nudelholz wird der Teig fein ausgerollt. Danach können schon mit einer runden oder blumigen Form die Plätzchen ausgestochen werden. Bei der Hälfte der Plätzchen werden zusätzlich in der Mitte mit einer kleineren Form noch ein Kreis oder eine Blume ausgestochen.

Die Plätzchen kommen bei 180 Grad für etwa acht bis zehn Minuten auf ein ungefettetes Backblech. Die Plätzchen sollten sich nicht bräunen, sondern rechtzeitig aus dem Ofen genommen werden.

Für das Mispelmus einfach vorher die Mispeln über Nacht einfrieren, wenn sie noch keinen Frost draußen abbekommen haben. Dann halbieren und das Mus mit einem Teelöffel oder Messer rauskratzen. Anschließend mit etwas Zucker aufkochen und die fertig gebackenen Spitzbuam damit bestreichen und zusammenkleben. Dabei sollte die Füllung nicht über den Rand hinausragen. Solange sie noch warm sind, wendet man sie in feinem Zucker.

