



hr1-DOLCE VITA

Lina Weidenbach  
**Spitzbuben\***

**ZUTATEN**

für 18 Stück:

- 220 g Dinkelmehl
- 35 g Vanillepuddingpulver
- 100 g fettarme Margarine
- 65 g zuckerfreies
- Apfelmus
- 50 g Erythrit
- 60 g zuckerfreie schwarze
- Johannisbeerkonfitüre
- etwas Puder-Erythrit

**\*NÄHRWERTE PRO STÜCK:**

*74 kcal, 2 g Eiweiß, 10 g Kohlenhydrate, 2,4 g Fett*

**ZUBEREITUNG**

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 200 g Mehl, Puddingpulver, Margarine, Apfelmus und Erythrit in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem Teig kneten.

Das restliche Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig darauf mit dem Teigroller 2–3 mm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform für Spitzbuben je 18 Kekse mit und ohne Loch ausstechen.

Anschließend die Kekse ohne Loch mit der Konfitüre bestreichen, die Kekse mit Loch darauflegen und die Ränder leicht zusammendrücken, damit die Konfitüre nicht herausläuft.

Die Spitzbuben auf ein mit Backpapier belegtes Blechsetzen und 10–12 Minuten im Ofen backen. Spitzbuben aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und mit Puder-Erythrit bestäuben.



hr1-DOLCE VITA

**ANMERKUNG:**

Nach der angegebenen Backzeit sind die Kekse zwar noch recht hell, backt man sie aber länger, werden sie bereits am nächsten Tag steinhart.