

# Rezept für Spitzmädchen und Spitzbuben (1)

400 g Mehl

160 g feiner Zucker

200 g kalte Butter in Scheiben

1 ganzes Ei

1 Eigelb

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Johannisbeergelee für Spitzbuben  
oder

100 g Aprikosenmarmelade für Spitzmädchen

50 g Puderzucker zum Bestreuen oder

50 g Puderzucker und Zitronensaft zum  
Bepinseln

Mehl auf Arbeitsfläche sieben, Zucker und Vanillezucker untermischen und die Butterscheiben mit dem Messer einhacken. Eigelb und Ei zugeben. Rasch zu einem glatten Teig kneten und kalt ruhen lassen.



## Rezept für Spitzmädchen und Spitzbuben (2)

Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen, die Hälfte in der Mitte mit einem Loch oder einem anderen Motiv versehen



Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und Plätzchen in 8-10 min hell backen.

Plätzchen mit Marmelade bestreichen.

Vor dem Aufeinandersetzen Oberseite mit Puderzucker bestreuen oder Guss aus Puderzucker und Zitrone auftragen.



## Einkaufsliste (1)

Da wir die Inhaltsstoffe der Plätzchen kennzeichnen müssen, ist es wichtig, dass wir alle **die gleichen Produkte zur Herstellung** der Plätzchen verwenden. Deshalb bitten wir alle die Lust haben für den Lichtblick Weihnachtsmarktstand zu backen, folgende Zutaten einzukaufen:

- Vanillezucker von Dr. Oetker: Zucker, Aroma Vanillin
- Johannisbeergelee oder Aprikosenmarmelade
  - ✓ Selbstgemacht
  - oder
  - ✓ von Edeka (Marken siehe Foto)



## Einkaufsliste (2)



Rotes Johannisbeer Gelee EXTRA		
ZUTATEN:		
50% roter Johannisbeersaft, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Geliermittel, Pektine, Säuerungsmittel, Citronensäure		
DURCHSCHNITTLICHE NAHRWERTE		
	pro 100 g	% RRP pro 100 g
Brennwert kJ/kcal	1021/240	12,5
Fett	<0,1 g	<1%
davon:		
-gesättigte Fettsäuren	0,002 g	<1%
Kohlenhydrate	58,4 g	22%

Johannisbeersaft,  
Zucker, Glukose-  
Fruktose-Sirup,  
Geliermittel:  
Pektine,  
Säuerungsmittel:  
Citronensäure)



Aprikosen,  
Zucker,  
Geliermittel:  
Pektine,  
Säuerungsmittel:  
Citronensäure

## **Abgabe:**

Wir freuen uns, wenn ihr uns die Plätzchen bis spätestens 09.12.2018 morgens vorbeibringt, damit wir sie noch schön verpacken können.

## **Abgabestellen:**

**Natalie Wetzel** • Wennfelder Garten  
13 • 72072 Tübingen • Tel. 0177-4959737

**Tina Kuhn** • Jusistr.7 • 72141  
Walddorfhäslach • Tel. 01702480127

Wir bedanken uns schon mal im Voraus bei allen fleißigen Bäcker\*innen.

Mit dem Erlös möchten wir gerne die Frühgeborenen und ihre Eltern während ihrer Zeit auf Station mit unterschiedlichen Spendenprojekten (z.B. gemütliche Känguruhstühle) unterstützen.

Euer Lichtblickteam

