

## 08. Dezember Maria Empfängnis

An diesem Tag wird nicht die jungfräuliche Mutterschaft Marias gefeiert, sondern die Tatsache, dass sie selbst frei von der „Ersünde“ von ihrer Mutter Anna empfangen wurde.

Jetzt beginnt das Plätzchenbacken:

### **Spitzbuben auch Hildabrötchen genannt**

**Zutaten für ca. 50 Plätzchen!**

750 g Mehl, 500g Butter, 250 g Puderzucker, 3 Eigelb, Abrieb von einer Bio-Zitrone, eine Glas Johannisbeergelee und Puderzucker zum Bestäuben.

Alle Zutaten bis auf das Gelee zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie ca. 1 Stunde kaltstellen.

Nacheinander kleine Teile des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Runde Taler ausstechen und bei der Hälfte der Taler in der Mitte ein Loch ausstechen.

Ca. 8 Minuten bei 200 ° C (Ober-/Unterhitze) backen. Die Taler sollen noch weich und hell sein.

In der Zwischenzeit das Gelee erwärmen. Mit einem Löffel das Gelee auf die Taler ohne Loch verteilen. Anschließend die Plätzchen mit Loch aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.



Das Rezept kann hier [Plätzchenrezept](#) ausgedruckt werden!