

Spitzbuben (*aus der Schweiz*)

100g Mandeln/Haselnüsse	mahlen und mit
350g Mehl	und
10-20g Vanillezucker	vermischen.
200g Margarine	und
100g Zucker	mixen und mit
4 EL Sojamilch	zu der Mehlmischung geben. Den Teig gut durchkneten und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Den gekühlten Teig ca. 5mm dick ausrollen. Mit einer Spitzbuben Form ausstechen (*Ersatzweise: Eine runde Ausstechform und in jeden 2. ein lachendes Gesicht schneiden. Aus dem Rest Teig kleine runde Kreise ausstechen und als Nase auf die Kekse drücken.*)

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 8-10 Minuten backen. Nach dem Auskühlen die Unterhälften mit

Erdbeermarmelade (<i>ca. 200g</i>)	bestreichen und das Gegenstück mit Gesicht darauflegen. Mit
Puderzucker	bestäuben.

Ergibt: ca. 35 Stück
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Kühlzeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: 8-10 Minuten