




Unterhöfenhof



*In der Weihnachtsbäckerei,
gibt es manche Leckerei,
zwischen Mehl und Milch
macht so mancher Knitich
eine riesengroße Kleckerei,
in der Weihnachtsbäckerei...*

*Als lieben Gruß vom Unterhöfenhof senden wir anbei
ein original alemannisches Rezept "Spitzbuben".*

*Wir danken all unseren Gästen,
die ihren Urlaub bei uns verbrachten:*

- > für Ihren Besuch*
- > für viele nette Begegnungen*
- > für lachende Kinderaugen*
 - > für die Zufriedenheit*
 - > für die Dankbarkeit*
- > für das Schöne Miteinander*

*In diesem Sinne wünschen wir frohe
Weihnachten und alles erdenklich Gute im Neuen Jahr.*

*Ihre Familie Christian und Claudia Hauser
mit Isabell, Sarah und Sebastian*



Spitzbuben vom Unterhöfenhof

400g Mehl	auf Arbeitsplatte sieben
180g Zucker	zugeben
1Pr. Salz	“
1 Pä. Vanillinzucker	“
100g geriebene Haselnüsse	“
220g Butter	“
2 Eier	“

Mit allen Zutaten ein Mürbteig herstellen,
eingepackt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen!
Der Teig portionsweise auf einer bemehlten Fläche
dünn ausrollen und Plätzchen mit und ohne Loch in
derselben Anzahl und Größe ausstechen.

Backofen auf 200° vorheizen

Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und
auf der mittleren Schiebeleiste ca. 10 Minuten
backen bis sie goldgelb sind.

Plätzchen vorsichtig vom Backblech heben und auf
ein Kuchengitter legen.

Johannis – oder Himbeergelee
Puderzucker

Die Plätzchen mit Loch mit Puderzucker bestäuben
Die anderen Plätzchen mit Gelee bestreichen und
ein Plätzchen mit Loch drauf setzen.