



**Julia Sturm**  
Vertrieb





1. Forme einen Ring mit **300 g Mehl** und **1 Prise Salz**, verteile **180 g Butter** oder Margarine in Flöckchen am Rand, gib **100 g Zucker**, **1 Päckchen Vanillezucker** (oder das Mark einer halben Vanilleschote) und **1 Ei** (klein) in die Mitte und verknete alles schnell mit kalten Händen.
2. Der Teig muss **mindestens 30, besser 60 Minuten kühlen**.
3. Teig ca. **3 mm dick ausrollen** und gleich viele, gleich große runde Plätzchen und Ringe ausstechen – oder als Linzer Original drei Löcher mit einem Fingerhut in die Hälfte der Plätzchen stanzen.
4. Plätzchen und Ringe auf **getrennten Blechen ca. 10 Minuten bei 200 Grad** backen.



Pass gut auf, die Ringe verbrennen sehr leicht!

5. Zwischen Plätzchen und Ringe kommt traditionell **Johannisbeergelee** (in Österreich: Ribis). Die fertigen Plätzchen werden noch mit **Puderzucker** (in Österreich: Staubzucker) betreut.



**Spitzbuben** Linzer Plätzchen

Für 45 Stück