

Spitzbuben

Zutaten

Zubereiten: ca. 1½ Stunden
Kühl stellen: ca. 1¼ Stunden
Backen: ca. 8 Minuten

Für 35-40 Stück

Teighölzer
Ausstechförmchen
Backpapier für die Bleche und zum Auswallen

Teig:
250 g Butter, weich
125 g Puderzucker, gesiebt
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Eiweiss, leicht verquirlt
350 g Mehl

Puderzucker zum Bestäuben
ca. 200 g Gelee, z.B. Himbeere oder Johannisbeere, oder
200 g Aprikosenkonfitüre ohne Fruchtstücke



Zubereitung

1. Alle Zutaten bereitstellen.
2. Teig: Butter mit dem Handmixer rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Eiweiss dazugeben, rühren, bis die Masse hell ist (ca. 4 Minuten). Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. Leicht flach drücken, in Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
3. Teig portionenweise auf wenig Mehl zwischen 2 Backpapieren 3 mm dick auswallen. Gleich viele Spitzbuben-Böden wie -Deckel ausstechen, auf die vorbereiteten Bleche legen, nochmals 15 Minuten kühl stellen. Ofen auf 200°C vorheizen (Heissluft/Umluft 180°C).
4. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 6-8 Minuten backen.
5. Spitzbuben-Deckeli mit Puderzucker bestäuben.
6. Gelee oder Konfitüre auf den gewendeten Bödeli verteilen, Deckeli aufsetzen, trocknen lassen.

Spitzbuben gut verschlossen in einer Blechdose aufbewahren. Haltbarkeit: 2-3 Wochen.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 201 kcal, 2g Eiweiss, 11g Fett, 23g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 7000 Rezepte finden Sie auf www.swissmilk.ch/rezepte

2 / 2