

Spitzbuben

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Kühl stellen: mind. 2 Std.
Backen pro Blech: ca. 6 Min.
Ergibt ca. 50 Stück, je nach Grösse der Ausstecher

250 g Butter	in einer Schüssel weich rühren
125 g Puderzucker	
2 Teelöffel Vanillezucker	
1 Prise Salz	alles begeben, rühren, bis die Masse heller ist
1 frisches Eiweiss , leicht verknüpft	darunterrühren
350 g Mehl	begeben, mit einer Kelle zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen

Formen: Teig ca. 30 Min. vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen. Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 2 mm dick auswallen. Rondellen von 4–5 cm Ø (für Mini-Spitzbuben ca. 2 cm Ø) ausstechen. Bei der Hälfte mit einem Förmchen 1–3 Kreise oder 1 Herz ausstechen. Bödeli und Deckeli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Guetzli ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 6 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Bödeli wenden.

Füllung/Verzierung

200 g Gelee (z. B. Johannisbeer- oder Quitten-Gelee)	in einer kleinen Schüssel glatt rühren, mit einem Spachtel auf die Bödeli verteilen
wenig Puderzucker	Deckeli bestäuben, auf die Bödeli setzen, etwas andrücken

Pro 100 g: 22 g Fett, 4 g Eiweiss, 54 g Kohlenhydrate, 1823 kJ (436 kcal)

Lässt sich vorbereiten: Spitzbuben 1–2 Wochen im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

