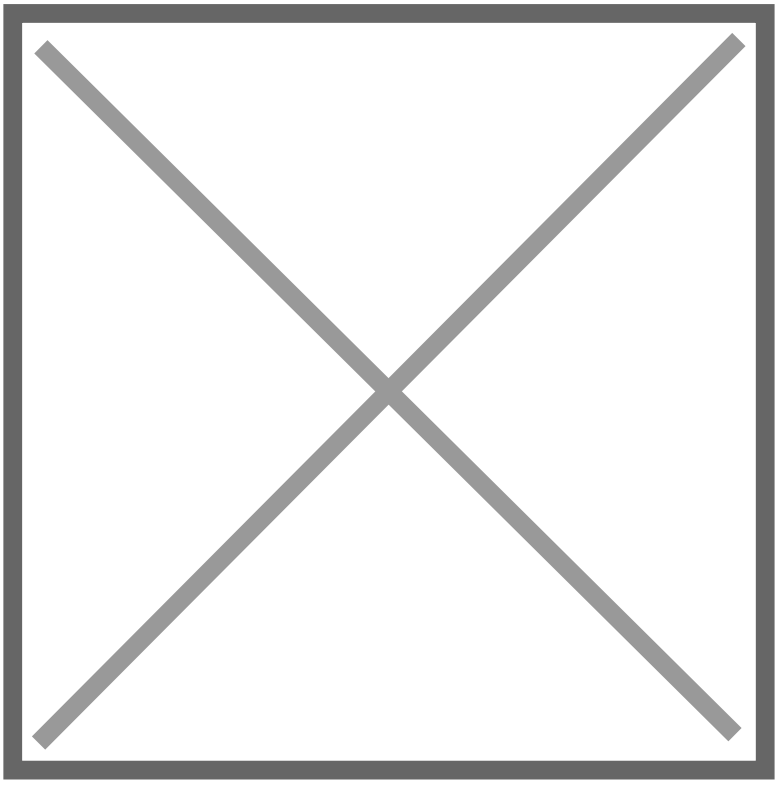
Spitzbuben

From: swissmilk.ch

Prep	1:30
Cook	1:25
Yields	35 units



Spitzbuben gehören unbedingt auf den Teller mit den Weihnachtsguetzli. Einfaches Rezept, feiner Teig, grosser Genuss. Halte die Ausstecher bereit!

Ingredients

- 1 Teighölzer
- 1 Ausstechförmchen
- 1 Backpapier für die Bleche und zum Auswallen
- 250 g Butter, weich
- 125 g Puderzucker, gesiebt
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eiweiss, leicht verquirlt
- 350 g Mehl

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

Instructions

1. 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.
2. 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).
3. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 6-8 Minuten backen.
4. Gelee oder Konfitüre auf den gewendeten Bödeli verteilen, Deckeli aufsetzen, mit wenig Puderzucker bestäuben, trocknen lassen.

Revision #1
Created 2023-06-22 07:12:12 UTC by Žygimantas
Updated 2024-02-17 18:34:22 UTC by Žygimantas