

Spitzbuben



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1½ Stunden
 KÜHL STELLEN: ca. 2 Stunden
 BACKEN: ca. 8 Minuten

Für ca. 45 Stück

1 Spitzbuben-Ausstechförmchen von ca.
 4,5 cm Ø
 Backpapier für die Bleche

TEIG

250 g Butter
 1 Prise Salz
 120 g Puderzucker
 1 Pk. Vanillezucker
 1 Eiweiss, leicht verquirlt
 350 g Mehl

Ca. 200 g Himbeer- oder
 Johannisbeergelee
 Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

VORBEREITEN

Butter und Ei 20–30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

TEIG

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Salz, Puderzucker und Vanillezucker beifügen, ca. 3 Minuten rühren, bis die Masse hell ist. Eiweiss darunterrühren. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1–1½ Stunden kühl stellen.

FORMEN

Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen 2 leicht bemehlten Backpapieren 2–3 mm dick auswallen. Gleich viele Spitzbuben-Böden wie -Deckel ausstechen. Mit genügend Abstand auf die vorbereiteten Bleche legen. Nochmals 20–30 Minuten kühl stellen.

BACKEN

Miteinander im auf 160°C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 6–8 Minuten backen. Auf den Blechen auskühlen lassen.

FERTIGSTELLEN

Guetzliböden wenden, Gelee darauf verteilen, Deckel mit Puderzucker bestäuben, aufsetzen, trocknen lassen.

Tipp

Guetzli gut verschlossen in einer Dose aufbewahren.

Tiefkühlen: Guetzli ohne Puderzucker in Tiefkühlbeutel, Kunststoff- oder Blechdose füllen, tiefkühlen. Haltbarkeit: 3 Monate. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Zum Auftauen einlagig auf einem Kuchengitter oder

Blech auslegen. Vor dem Servieren mit
Puderzucker bestäuben.

www.lemenu.ch