



## Spitzbuben

Vor- und zubereiten: ca. **60 Min.**

Backen: ca. **6 Min.**

Kühl stellen: ca. **2 Std.**

Stück: 85 kcal, F 5 g, Kh 10 g, E 1 g

## Zutaten

für 8 Personen

250 g **Butter**, weich  
125 g **Pudertzucker** oder Zucker  
2 TL **Vanillezucker**  
1 Prise **Salz**

1 frisches **Eiweiss**  
350 g **Mehl**

ca. 200 g Gelee ( **Johannisbeeren** /Quitten)  
oder Konfitüre (Aprikosen)  
wenig **Pudertzucker**

## Zubereitung

1. Butter in einer Schüssel verrühren. Pudertzucker, Vanillezucker und Salz begeben, rühren, bis die Masse heller ist.
2. Eiweiss verklopfen, darunter rühren. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.
3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel 2 mm dick auswallen. Rondellen von ca. 4 cm Ø (Mini-Spitzbuben ca. 2 cm Ø) ausstechen. Bei der Hälfte der Guetzli mit einem kleinen Förmchen die Mitte ausstechen. Guetzli auf mit Backpapier belegte Bleche legen, ca. 15 Min. kühl stellen.
4. Backen: je ca. 6 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.
5. Gelee in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, glatt rühren, auf die flache Seite der Guetzlibödeli verteilen. Deckeli mit Pudertzucker bestäuben, darauf setzen.

Ergibt ca. 50 Stück

Variante Kirschbuben: 75 g Butter weich rühren, 75 g Pudertzucker, 2 EL Mandelpüree aus dem Glas und 1 EL Kirsch gut daruntermischen, kurz kühl stellen. Gebackene Guetzli damit füllen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.