



## ZITRONEN-SPITZBUBEN

1 STD. 30 MIN.  
AKTIV

2 STD. 42 MIN.  
GESAMT

268 KCAL  
PRO STÜCK

① vegetarisch | Fett: 12 g, Kohlenhydrate: 38 g, Eiweiss: 1 g pro Stück

### DAS BRAUCHTS FÜR 10 STÜCKE

#### Teig

|         |  |
|---------|--|
| 200 g   | Butter, weich  |
| 125 g   | Zucker   |
| 1       | Vanilleschote, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt |
| 1 Prise | Salz   |
| 1       | frisches Ei  |
| 300 g   | Weissmehl  |
| 1       | Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale                    |

#### Füllen

|       |                                  |
|-------|----------------------------------|
| 150 g | Konfitüre (z.B. Zwetschgen-Zimt) |
|       | Puderzucker zum Bestäuben        |

### UND SO WIRDS GEMACHT

#### Teig

Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillesamen, Salz und Ei begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Zitronenschale daruntermischen. Teig in einen Plastikbeutel geben, flach drücken, ca. 30 Min. kühl stellen.

#### Formen

Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen. Rondellen von je ca. 6 cm Ø ausstechen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Aus der Hälfte kleine Formen ausstechen, ca. 30 Min. kühl stellen.

#### Backen

Ca. 12 Min. im auf 170 °C vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen.

#### Füllen

Konfitüre auf die Guetzelibödeli verteilen. Guetzelideckeli mit Puderzucker bestäuben, auf die Konfitüre legen.

#### GUT ZU WISSEN



##### Tipp:

Für Mohn guetzel: 1 EL Mohn mit dem Mehl unter die Eimasse mischen.



##### Haltbarkeit:

In einer Dose gut verschlossen ca. 1 Woche.



Das Rezept findest du hier wieder:

[fooby.ch/de/rezepte/12461/](https://fooby.ch/de/rezepte/12461/)