



SPITZBUBEN

30 MIN.
AKTIV

1 STD. 12 MIN.
GESAMT

97 KCAL
PRO STÜCK

- ① vegetarisch | Fett: 4 g, Kohlenhydrate: 13 g, Eiweiss: 2 g pro Stück
① Rezept von: Sarah - Fragola & Limone

DAS BRAUCHTS FÜR 36 STÜCKE

Teig

350 g	Weissmehl
120 g	Zucker
½ TL	Salz
¼ TL	gemahlene Bourbon-Vanille
175 g	Butter, kalt, in Stücken
1	frisches Ei
1	frisches Eigelb

Guetzli füllen

150 g	Himbeerkonfitüre
	Puderzucker zum Bestäuben

UND SO WIRDS GEMACHT

Teig

Mehl, Zucker, Salz und Vanille in eine Schüssel geben, mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei und Eigelb begeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen.

Guetzli

Teig portionenweise zwischen zwei Backpapieren ca. 3 mm dick auswallen. Guetzli von ca. 5 cm Ø ausstechen. Bei der Hälfte der Guetzli je eine kleine Rondelle ausstechen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, ca. 30 Min. kühl stellen.

Backen

Ca. 12 Min. im auf 170 °C (Umluft) vorgeheizten Ofen.

Guetzli füllen

Konfitüre mit einem Teelöffel auf die Bödeli verteilen, Deckeli mit Puderzucker bestäuben, aufsetzen.

GUT ZU WISSEN



Tipp:

Statt Himbeer- Aprikosenkonfitüre verwenden.



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/22441/