

Spitzbuben

ergibt 50 – 60 Stück

Kühl stellen: Teig ca. 1 Std. / Guetzi ca. 15 Min.
Backen: 6 – 8 Min.

250 g Butter oder Margarine

125 g Puderzucker oder Zucker

2 Teelöffel Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Eiweiss, leicht verklopft

350 g Mehl

in einer Schüssel weich rühren

alles beigegeben, rühren, bis die Masse hell ist
darunterrühren

beigeben, zu einem Teig zusammenfügen,
zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen

Formen: Teig ca. 30 Min. vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen.
Portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel (siehe Bild)
2 mm dick ausrollen. Plätzchen von 4 – 5 cm Ø (Mini-Spitzbuben 2 cm Ø)
ausstechen. Bei der Hälfte der Guetzi mit einem Förmchen die Mitte
ausstechen. Guetzi auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min.
kühl stellen.

Backen: 6 – 8 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Füllung

ca. 200 g Gelee (Johannisbeeren/Quitten)
oder Konfitüre (Hagebutten/
Orangen/Aprikosen)

in einem Pfännchen erwärmen,
glattrühren, auf die flache Seite der Bödeli
vertellen

wenig Puderzucker

Deckel damit bestäuben, aufsetz



Besser ausrollen
Teig zwischen einem
aufgeschnittenen
Plastikbeutel oder
Klarsichtfolie ausrollen.

Variante

Kirschbuben

Guetzi mit Kirschfüllung zusammensetzen.

Kirschfüllung: 75 g Butter weich rühren, 75 g Puderzucker, 2 Esslöffel
Mandelpüree aus dem Glas und 1 Esslöffel Kirsch gut daruntermischen, kurz
kühl stellen. Gebackene Guetzi damit füllen.





Fruchtplätzchen

Aus 1 Portion Teig beliebige Formen ausstechen, z. B. Dreiecke oder Herzen.

Formen, Backen und Füllen: Siehe S. 12.

Füllen: z. B. mit Orangenkonfitüre.

Verzieren: Datteln und kandierte Orangenscheiben in feine Streifen schneiden, gebackene Guetzli beliebig verzieren, mit Puderzucker bestäuben.

Farbige Ringli

Aus 1 Portion Teig verschieden grosse Ringli ausstechen.

Formen, Backen und Füllen: Siehe S. 12.

Glasieren: Die ausgekühlten Guetzli mit farbiger Puderzuckerlasur (S. 24) bestreichen. Für helle Farbtöne vorsichtig dosieren.

Verzieren: Nach Belieben weisse Zuckerkügel über die noch feuchte Glasur streuen.