

# Spitzbuben

## Portionen

Ca. 4 Blech, auf 2× Backen

## Wartezeiten

1:30 Stunden

## Zutaten

- 250g Butter oder Margarine
- 125g Puderzucker oder Zucker
- 2 Teelöffel Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eiweiß (leicht verklopft)
- 350g Mehl (405)
- 200g Gelee  
(Johannisbeeren/Quitten) oder  
Konfitüre (Hagebutten/Orangen)

## Zubereitung

1. Butter oder Margarine in einer Schüssel weich rühren
2. Puderzucker oder Zucker mit dem Vanillezucker sowie dem Salz begeben und so lange rühren, bis die Masse hell ist
3. Das Eiweiß darunterrühren
4. Das Mehl begeben und zu einem weichen Teig zusammenfügen
5. Teig zwischen Gefrierbeutelfolie ausrollen und zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen
6. Portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel 2 mm dick auswellen
7. Runde Plätzchen von ca. 4 bis 5 cm Durchmesser ausstechen
8. Bei der Hälfte der Plätzchen mit einem kleineren Förmchen die Mitte ausstechen
9. Guetzi auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Minuten kühl stellen
10. Ca. 6 bis 8 Minuten auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft backen
11. Gelee oder Konfitüre auf die flache Seite der Guetzlis (Boden) streichen und mit den mit wenig Puderzucker bestäubten Deckeli aufsetzen

## Anmerkungen

- Nächstes Experiment: Ganz kurz stehen lassen und ausstechen

## Quellen

- [ChefKoch](#)

