

## Spitzbuben

ergibt 50–60 Stück

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

250 g <b>Butter oder Margarine</b>	in einer Schüssel weich rühren
125 g <b>Puderzucker oder Zucker</b>	
2 Teelöffel <b>Vanillezucker</b>	
1 Prise <b>Salz</b>	alles begeben, rühren, bis die Masse hell ist
1 <b>Eiweiss</b> , leicht verklopft	darunterrühren
350 g <b>Mehl</b>	begeben, zu einem Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen

**Formen:** Teig ca. 30 Min. vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen. Portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel (siehe Bild) 2 mm dick auswallen. Plätzchen von 4–5 cm Ø (Mini-Spitzbuben 2 cm Ø) ausstechen. Bei der Hälfte der Guetzli mit einem Förmchen die Mitte ausstechen. Guetzli 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 <b>Gelee</b> (Johannisbeeren/Quitten) <b>oder Konfitüre</b> (Hagebutten/ Orangen/Aprikosen)	in einem Pfännchen erwärmen, glattrühren, auf die flache Seite der Bödeli verteilen
wenig <b>Puderzucker</b>	Deckeli damit bestäuben, aufsetzen



**Besser auswallen**  
Teig zwischen einem  
aufgeschnittenen  
Plastikbeutel oder  
Klarsichtfolie auswallen.



### Variante

#### **Kirschbuben**

Guetzli 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 Guetzli damit füllen.



## Fruchtplätzchen

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

Formen, Backen und Füllen: Siehe oben.

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 oben.

Glasieren: Die ausgekühlten Guetzli mit farbiger Puderzuckerglasur bestreichen. Für helle Farbtöne vorsichtig dosieren.

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