

Spitzbuben

ergibt 50–60 Stück

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

250 g Butter oder Margarine	in einer Schüssel weich rühren
125 g Puderzucker oder Zucker	
2 Teelöffel Vanillezucker	
1 Prise Salz	alles begeben, rühren, bis die Masse hell ist
1 Eiweiss , leicht verklopft	darunterrühren
350 g Mehl	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 Gelee (Johannisbeeren/Quitten) oder Konfitüre (Hagebutten/ Orangen/Aprikosen)	in einem Pfännchen erwärmen, glattrühren, auf die flache Seite der Bödeli verteilen
wenig Puderzucker	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.