

SALZIGE SPITZBUBEN

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 2¼ Std.

Backen: ca. 15 Min. pro Blech

Ergibt ca. 45 Doppelguetzli

250 g Butter, weich

30 g Zucker

½ TL Salz

wenig Pfeffer

1 frisches Eiweiss

350 g Mehl

125 g Bio-Frischkäse nature

100 g schwarze Olivenpaste

1. Butter und alle Zutaten bis und mit Eiweiss mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Mehl begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

2. Teig portionenweise auf wenig Mehl 4 mm dick auswallen. Präge-Schablone auf den Teig legen, mit den Händen oder mit dem Wallholz gleichmässig und kräftig in den Teig drücken, Präge-Schablone entfernen. Die Ausstech-Schablone exakt auf die vorgeprägten Kerben legen und Guetzli ausstechen. Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen.

3. **Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

4. Frischkäse und Olivenpaste auf die Bödeli verteilen. Deckeli daraufsetzen.

Stück: 84 kcal, F 6 g, Kh 6 g, E 1 g

