Betty Bossi

Pfeffer-Spitzbuben

1 Portion Teig (siehe «Spitzbuben», Grundrezept), statt Vanillezucker 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, grob gemahlen, verwenden

Formen / Backen: siehe «Spitzbuben», Grundrezept.

Füllung / Verzierung

200 g Erdbeerkonfitüre, leicht erwärmt, durch ein Sieb gestrichen

¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

Puderzucker zum Bestäuben

ca. 50 Zuckerherzli

1. Konfitüre und Pfeffer verrühren. Füllung auf der flachen Seite der Bödeli verteilen. **2.** Deckeli mit Puderzucker bestäuben, aufsetzen, Zuckerherzli in die Öffnung legen.

Pro 100 g: 21 g Fett, 4 g Eiweiss, 55 g Kohlenhydrate, 1800 kJ (430 kcal)

Was lässt sich vorbereiten? Teig tiefkühlen. Haltbarkeit: 4–6 Wochen. Auftauen: über Nacht im Kühlschrank oder 2–3 Std. bei Raumtemperatur. Oder Brunsli ca. 1 Woche im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren. Oder gefüllte Guetzli unverziert tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Auftauen: auf einem Teller ca. 30 Min. bei Raumtemperatur.

Pfeffer-Spitzbub

Spitzbuben

(Grundrezept)

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Kühl stellen: mindestens 2 Std.
Backen: ca. 7 Min.
ergibt ca. 50 Stück, je nach Grösse der Ausstecher

250 g Butter oder Margarine

125 g Puderzucker

2 Teelöffel Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Eiweiss, leicht verklopft

350 g Mehl

1. Butter weich rühren. **2.** Puderzucker, Vanillezucker und Salz beigeben, rühren, bis die Masse heller ist. **3.** Eiweiss, dann Mehl darunter rühren, zu einem weichen Teig zusammenfügen. **4.** Zugedeckt mindestens 2 Std. kühl stellen. Ca. 30 Min. vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen.

Formen: 1. Teig portionenweise auf wenig Mehl 2 mm dick auswallen. **2.** Bödeli, Deckeli mit Loch ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 7 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Füllung / Verzierung

200 g Gelee (z. B. Johannisbeer-Gelee), leicht erwärmt

Puderzucker zum Bestäuben

Füllung auf der flachen Seite der Bödeli verteilen, Deckeli mit Puderzucker bestäuben, aufsetzen.

Pro 100 g: 24 g Fett, 5 g Eiweiss, 58 g Kohlenhydrate, 1929 kJ (461 kcal)

Aus der Betty Bossi Zeitung Nr. 10/2002
Copyright, Bezugsquelle
Betty Bossi Verlag AG, 8021 Zürich