AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	120 Min.	ganzjährig	Schweiz

MINI-SPITZBUBEN



Rezept: bettybossi.ch, 23. 12. 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Hobby-Patissier muss alle seine handwerklichen Fähigkeiten mobilisieren, und die Spitzbuben erfordern eine feine Hand mit dem zerbröckelnden Mürbeteig. Sie sind aber traumhaft köstlich!

ZUTATEN (8 PERSONEN)

250 g	Butter	1 Pr	Salz
125 g	Puderzucker	1	Eiweiss, verschlagen
2 TL	Vanillezucker	350 g	Mehl
		200 g	Johannisbeer-Gelee

ZUBEREITUNG

1. Butter in einer Schüssel weich rühren. Puderzucker, Vanillezucker und Salz in die Schüssel geben und rühren bis die Masse hell ist. Das verquirlte Eiweiss darunterrühren und das Mehl beigeben. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten und für 1 Std. kühl stellen.
2. Teig 30 Min. vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen. Portionenweise zwischen zwei Backpapieren 2 mm dick auswallen. Wenn die Zeit besteht, die Teige in den Packpapieren nochmals eine Weile kühl stellen, so lassen sie sich besser ausstechen. Plätzchen von 2-4 cm ausstechen. Mit einer Spezial-Form bei der Hälfte der Plätzchen die drei Löcher ausstechen.
3. Backofen auf 200° C vorheizen. Auf dem Backblech die Plätzchen auf Backpaier auslegen und nochmals 15 Min. kühl stellen.
4. 6-8 Min. im vorgewärmten Backofen backen.
5. Die oberen Plätzchen mit Puderzucker bestreuen. Die unteren Plätzchen mit in einem Pfännchen vorgewärmten Johannisbeer-Gelee bestreichen. Obere auf untere Plätzchen andrücken und servieren.

TIPP: Es gibt spezielle *Ausstechformen für Spitzbuben*.