

# Spitzbuben

etwa 45 Stk.



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Teig:

250 g Mehl  
1 Prise Dr. Oetker Backpulver  
100 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone  
1 Eiweiss , verquirlt  
125 g Butter , weich

### Garnitur:

Puderzucker

### Füllung:

etwa 150 g Johannisbeergelée

## 1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Das Mehl und Backpulver zusammen in eine Schüssel geben. Puderzucker, Vanillin-Zucker, Salz, Zitronen-Aroma und Eiweiss zugeben und mit dem Mixer vermischen. Die Butter zugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig von Hand verkneten, in eine Klarsichtfolie verpacken und **ca. 60 Minuten** kalt stellen.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dick auswallen und mit dem Spitzbubenausstecher Bödeli und Deckeli ausstechen. Auf die vorbereiteten Bleche legen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 10 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Auskühlen lassen.

**3 Garnitur:**

Die Deckeli mit Puderzucker bestäuben.

**4 Füllung:**

Das Johannisbeergelee leicht erwärmen und die Bödeli damit bestreichen. Auf jedes Guetzli einen Deckel setzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Es können auch andere Konfitüren oder Gelees verwendet werden. Konfitüren nach dem Erwärmen durch ein Sieb streichen.