



Spitzbuben

Zutaten für 40 Stück

Butter weich	110 g
Kristallzucker	70 g
Vanillesamen	2 Prisen
Vollei Ei verquirt	30 g
Salz	2 Prisen
Weissmehl	180 g



Menge:	80 Stück
Backzeit:	5 Minuten
Backtemperatur:	170 °C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

Zubereitung:

1. Schlage die weiche Butter zusammen mit dem Zucker und den Vanillesamen, bis die Masse schaumig wird. Dann musst Du das Vollei dazugeben und den Teig glatrühren. Jetzt das Mehl sowie das Salz begeben und die Masse auf Deiner bemehlten Arbeitsfläche zu einem Teig aus kneten. Den fertigen Guetzliteig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.

2. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Hole den Teig aus dem Kühlschrank, knete ihn einmal kurz durch. Dann musst Du ihn 3 mm dick auswallen. Nimm dafür am besten unsere Ausrollhölzer zu Hilfe. Stich zuerst die Bödeli der Kekse aus und lege sie auf das mit Backpapier belegte Blech. Für die Deckeli musst Du denselben Ausstecher nehmen wie für den Boden, aber mit einem Loch in der Mitte. Stich damit dann die Mitte aus. Den oberen Teil der Guetzli musst Du auf ein anderes Backblech geben wie die Böden. Backe die Spitzbuben für ca. 5 Minuten im auf 170 °C Umluft vorgeheizten Backofen.

3. Sie sind nach dem Backen noch recht hell, aber genauso wollen wir sie. Die Deckel der Linzerplätzchen werden jetzt, solange sie noch warm sind, mit wenig Puderzucker bestäubt. Dann musst Du erstmal alle Kekse auskühlen lassen.

Sind die Kekse ausgekühlt, kannst Du sie fertigstellen. Gib dafür etwas Aprikosen-, oder Himbeermarmelade in einen Spritzbeutel mit Lochtülle und dressiere etwas der Marmelade auf die Mitte des unteren Teils des Gebäcks. Oder wie wäre es, wenn Du die Hälfte der Guetzli mit Nutella oder einer Ganache bestreichst? Dann kannst Du den Deckel aufsetzen.