

Spitzbuebe

von Tabea Dobler

Mengen für 10 Personen

Das Rezept für 10 Personen entspricht einer Teigportion (ca. 50 Stück)

Quelle: Betty Bossi

Tags: Vegetarisch, Vegan, benötigt Backofen

Ausrüstung: Mixer, Backblech, Sieb, Wallholz, Backtrennpapier

250 g Margarine	in eine Schüssel geben, geschmeidig rühren
125 g Zucker	beigeben, schaumig rühren
3 cl Wasser	
* 1.0 Prise Salz	
2.0 TL Vanillezucker (8g)	
350 g Weismehl	daruntermischen, leicht zusammen kneten, kühl stellen.
	Formen: 2 mm dick auswallen, runde Plätzchen ausstechen. Die Hälfte sind Deckeli, aus diesen 1-3 kleine Löcher ausstechen.
	Backen: 8-10 Minuten bei guter Mittelhitze (200 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens.
50 g Puderzucker	
500 g Johannisbeergelee	Füllung: Johannis- oder Himbeergelee, warm oder Aprikosenkonfitüre, evtl. durchs Sieb gestrichen auf die umgekehrten Bödeli streichen, Deckeli nach Belieben mit Puderzucker bestreuen, aufsetzen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g