





SPITZBUEBEN-REZEPT

Für ca. 20 Stück

250 g weiche Butter

In eine Schüssel geben, rühren, bis sich Spitzen bilden.

125 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
½ Vanilleschote
1 Prise Salz
1 leicht verquirltes Eiweiss

Alles dazugeben und rühren, bis die Masse hell ist.

350 g Mehl

Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

Spitzbueben-Ausstechform, ca. 8 cm Ø
Backpapier

Den Teig auf etwas Mehl 2–3 mm dick auswallen.
Spitzbueben ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. 20 Minuten kühl stellen.

In der Mitte des Ofens, bei circa 200°C, 6–8 Minuten lang backen.

200 g Himbeerkonfitüre
Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Auf die ausgekühlten, gewendeten Böden verteilen,
Oberseiten aufsetzen, trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

STÄMPFLI KOMMUNIKATION

Ihr Kontakt: Dominic Eichenberger, Leiter Stämpfli Kommunikation
Telefon +41 31 300 65 65, dominic.eichenberger@staempfli.com, staempfli-kommunikation.ch