

Spitzbuben

Zutaten

315 g	Butter
155 g	Puderzucker
1	Ei
1	Eigelb
wenig	abgeriebene Zitronenschale
1 Prise	Salz
475 g	Weissmehl, Typ 550
	Himbeerkonfi

Vorbereitung

- Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
- Puderzucker sieben.
- Weissmehl sieben.

Zubereitung

1. Butter und Puderzucker in einer Schüssel verrühren.
2. Ganzes Ei und Eigelb, abgeriebene Zitronenschale und Salz beigeben.
3. Weissmehl dazugeben und sorgfältig zu einem Teig verarbeiten.
4. Vor dem Ausstechen im Kühlschrank durchkühlen lassen.
5. Den Teig auf eine Dicke von 3 mm auswallen.
6. Mit einem Guetzliförmli die Böden und Deckel der Spitzbuben ausstechen.
7. Auf Bleche mit Backtrennpapier legen.
8. Im Backofen bei 160 bis 170 Grad und offenem Dampfabzug rund 15 Minuten hell backen.
9. Himbeerkonfi auf die Böden streichen.
10. Die Deckel mit Puderzucker stäuben und auf die belegten Böden legen.