

Spitzbuben mit Himbeer-Confiture mit scharfem Senf

Übersicht

- Zubereitung: ca. 1½ Stunden
- Kühl stellen: ca. 1¼ Stunden
- Trocknen lassen: ca. 2 Stunden
- Für 50-60 Stück
- Ausstechförmchen für Spitzbuben
- Backpapier für das Blech



Teig

- 250 g Butter, weich
- 125 g Puderzucker
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 350 g Mehl
- 3 EL Puderzucker zum Bestäuben



250 g Himbeer Confitüre mit scharfem Senf von www.naturseuf.ch

Zubereitung

1. Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puder-, Vanillezucker und Salz dazugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen.
2. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
3. Teig portionenweise auf wenig Mehl 2-3 mm dick auswallen. Rondellen ausstechen, bei der Hälfte der Rondellen die Mitte ausstechen. Rondellen auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 15 Minuten kühl stellen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 6-8 Minuten backen.
4. Deckeli mit Spachtel auf ein Kuchengitter legen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker etwas bestäuben.
5. Bödeli auf Backpapier auskühlen lassen. Himbeer Confitüre von www.naturseuf.ch glatt rühren, auf den Bödeli verteilen. Mit dem Löffelrücken leicht verstreichen, Deckeli aufsetzen, 1-2 Stunden trocknen lassen.

Spitzbuben gut verschlossen in einer Blechdose aufbewahren.

Spezialtrick für längere Haltbarkeit:

Spitzbuben in Tiefkühlbeutel füllen, tiefkühlen.

Haltbarkeit: 3 Monate.

30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.