

# Spitzbuebe

---



## Zubereitung

1 Eiweiss  
250 g Butter  
150 g Zucker  
350 g Mehl  
2 TL Vanillezucker  
Himbeergelée oder Aprikosenkonfitüre

- Zucker + Butter schaumig rühren
- Eiweiss + Vanillezucker + Mehl + 1 Prise Salz daruntermischen
- Leicht zusammenkneten und kühlstellen
- 2 mm dick auswallen
- Runde Plätzchen ausstechen – bei der Hälfte noch Löcher in der Mitte ausstechen
- Guetzli auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 200 Grad 8-10 Minuten backen
- noch warm Konfitüre auf die Bödeli streichen
- abgekühlte Deckeli mit Puderzucker bestreuen
- zusammensetzen