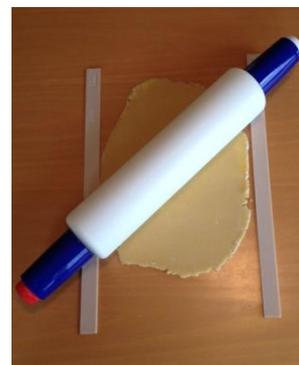


Spitzbuben



Mise en place

- Mehl
- Wallholz
- Teighölzer 2 mm
- Spachtel
- Ausstecher
- Teig mit Teigkarte
- Blech mit Backpapier
- Johannisbeergelee
- Puderzucker
- Teesieb
- Teelöffel / Esslöffel
- Schwingbesen
- Pfanne
- Kuchengitter
- Topflappen



Auswallen

Teig kalt verarbeiten

Kleine Portionen auswallen

Nur wenig Mehl zum Auswallen verwenden

Ca. 3 mm dick auswallen

Teig zwischendurch immer wieder mit dem Spachtel lösen



Ausstechen

Teig vor dem Ausstechen mit Spatel lösen

Platzsparend ausstechen

Formen exakt ausstechen



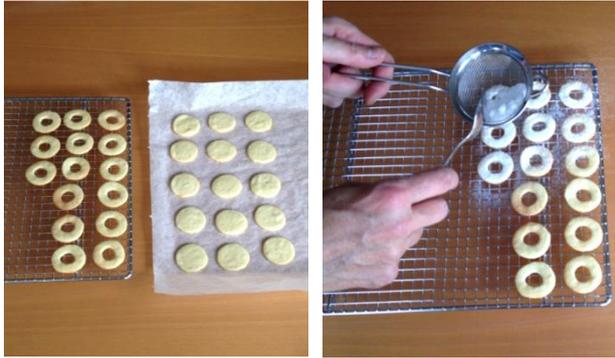
Backen

Backofen auf **180° Unter- und Oberhitze** vorheizen.

Guetzli vor dem Backen ca. 10 min kühl stellen.

In der Ofenmitte **5 - 8 min** backen, dabei immer gut beobachten. Das Gebäck sollte nicht braun werden, sonst muss es aus dem Ofen genommen werden.

Deckel und Böden können auch einzeln gebacken werden, da die Deckel schneller gebacken sind.



Puderzucker

Deckeli mit dem Spachtel auf ein Kuchengitter legen. Bödeli auf dem Backpapier auskühlen lassen.

Deckeli nur wenig ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.



Konfitüre

Johannisbeergelee auf kleiner Stufe kurz erwärmen.

Tipp:

Es können auch andere Konfitüren verwendet werden, z.B. Aprikosenkonfitüre.



Bestreichen

Die Konfitüre auf die umgekehrten Plätzchen geben.
Die Konfitüre nicht bis an den Rand ausstreichen.
Den Deckel sofort aufsetzen.

Nach dem Bestreichen 1 - 2 Stunden trocknen lassen



Aufbewahren

In einer Blechdose aufbewahren, oder in Geschenksäckli abfüllen.

Tipp:

In der Blechdose nach jeder Schicht Guetzli ein zugeschnittenes Pergamentpapier legen. So bleiben die Guetzli länger frisch.