

Spitzbuebe von Tabea Dobler

Mengen für 35 Personen

Das Rezept für 10 Personen entspricht einer Teigportion (ca. 50 Stück)

Quelle: Betty Bossi

Tags: Vegan, benötigt Backofen, Vegetarisch

Ausrüstung: Backtrennpapier, Wallholz, Backblech, Mixer, Sieb

875 g Margarine	in eine Schüssel geben, geschmeidig rühren
438 g Zucker	beigeben, schaumig rühren
1.05 dl Wasser	
* 3.5 Prise Salz	
7.0 TL Vanillezucker (8g)	
1.23 kg Weissmehl	daruntermischen, leicht zusammen kneten, kühl stellen.
	Formen: 2 mm dick auswallen, runde Plätzchen ausstechen. Die Hälfte sind Deckeli, aus diesen 1-3 kleine Löcher ausstechen.
	Backen: 8-10 Minuten bei guter Mittelhitze (200 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens.
175 g Puderzucker	
1.75 kg Johannisbeergelee	Füllung: Johannis- oder Himbeergelee, warm oder Aprikosenkonfitüre, evtl. durchs Sieb gestrichen auf die umgekehrten Bödeli streichen, Deckeli nach Belieben mit Puderzucker bestreuen, aufsetzen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g