



Spitzbuebe von Tabea Dobler

Mengen für 70 Personen

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

Quelle: Betty Bossi

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch, Vegan

Ausrüstung: Wallholz, Mixer, Sieb, Backblech, Backtrennpapier

1.75 kg Margarine	in eine Schüssel geben, geschmeidig rühren
875 g Zucker	beigeben, schaumig rühren
2.1 dl Wasser	
* 7 Prise Salz	
14 TL Vanillezucker (8g)	
2.45 kg Weismehl	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.
350 g Puderzucker	
3.5 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