

Oster-Spitzbuben

Patricia Bouchard, Baar: «Spitzbuben sind meine absoluten Lieblingsguetzli. Als ich auf diese Variante mit Eierlikör stiess, war ich hell begeistert. Ein Muss auf jedem Ostertisch!»

Zutaten (für rund 30 Stück)	Zubereitung
250 g weiche Butter 120 g Puderzucker 2 TL Vanillezucker 1 grosse Prise Salz 1 Eiweiss 350 g Mehl 50 g Butter 1 dl Eierlikör 80 g Zucker 1 Ei Puderzucker	<ol style="list-style-type: none">1. Butter in eine Schüssel geben. Puderzucker, Vanillezucker und Salz begeben, mit den Schwingbesen des Mixers rühren, bis die Masse hell ist.2. Eiweiss mit einer Gabel verklopfen, darunter rühren. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, aber nicht kneten. Teig etwas flach drücken. Zugedeckt ca. zwei Stunden kühl stellen.3. Butter in Stücke schneiden, mit dem Eierlikör, Zucker und Ei in einer Pfanne verrühren. Masse unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze bis zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne vom Herd nehmen, kurz weiter rühren. Eierlikör-Creme durch ein feines Sieb streichen, auskühlen, zugedeckt ca. zwei Stunden kühl stellen.4. Ofen auf 200° C vorheizen. Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Pastikbeutel 4 mm auswallen. Guetzli von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen; von Hand in Eiform bringen. Bei der Hälfte mit einem kleinen runden Förmchen zusätzlich die Mitte ausstechen. Guetzli auf mit Backtrennpapier bedeckte Bleche legen.5. Jedes Blech ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens backen, auskühlen lassen.6. Eierlikör-Creme glattrühren, auf die Guetzliböden verteilen. Deckel mit Puderzucker bestäuben, daraufsetzen.



Oster-Spitzbuben in hübscher Eierform (Foto: ZN)