

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Spitzbueben



mehr Kochtipps:

erf-medien.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

Vorbereitung: Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
Puderzucker sieben, Weißmehl sieben.

1. Butter und Puderzucker im Rührkessel verrühren.
2. Vollei, Eigelb, Zitronenraps und Salz begeben.
3. Weißmehl zugeben und sorgfältig zu einem Teig wirken.
4. Vor dem Aufarbeiten im Kühlschrank durchkühlen.
5. Teig auf eine Dicke von ca. 3 mm auswallen.
6. Mit einem runden Ausstecher Plätzchen ausstechen.
7. Auf Bleche mit Backtrennpapier absetzen.
8. Bei der Hälfte der ausgestochenen Plätzchen (den Deckeln) mit einer Lochtülle je drei Löcher ausstechen.
9. Im Backofen bei ca. 160-170 °C und offenem Dampfzug ca. 15 Minuten hell backen.
10. Auf die Böden Passionsfruchtarmelade dressieren.
11. Die Deckel mit Puderzucker stäuben und auf die mit Passionsfruchtarmelade belegten Böden legen.

Zutaten

315 g	Butter
155 g	Puderzucker
30 g	Vollei, pasteurisiert
25 g	Eigelb, pasteurisiert
1 g	Zitronenraps
0.5 g	Salz
475 g	Weißmehl
300 g	bitter Orangefonfi
50 g	Puderzucker