

Glutenfreie Spitzbuben



Zutaten

- 450-500 g Zwicky glutenfreie Mehlmischung
- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Prisen Salz
- 1 Bio Zitrone
- 2 Eigelb zum bestreichen
- 200 g Gelee (z.B. Johannisbeere)
- Puderzucker

Zubereitung

- 1) Butter schaumig rühren. Eier, Zucker, Salz und geriebene Zitronenschale zugeben, rühren, bis die Masse hell ist.
- 2) Mehl dazusieben und verrühren, Teig flach in Plastikfolie verpacken und kurz kühl stellen.
- 3) Teig portionenweise 5-7mm dick auswallen, beliebige Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen - Bei der Hälfte der Guetzli mit einem kleinen Förmchen die Mitte ausstechen und ca. 15 Min. kühl stellen.
- 4) Backen: je ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens bei 200 Grad. Herausnehmen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.
- 5) Gelee in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, glatt rühren, auf die flache Seite der Guetzlibödeli verteilen. Deckeli mit Puderzucker bestäuben, drauf setzen.

Zwicky wünscht en Guete!