Marroni-Spitzbuben

Zutaten (für ca. 50 Spitzbuben)

250 g Butter
150 g Zucker
1 Eiweiss
1 Prise Salz
2 TL Vanillezucker
350 g Mehl
200 g Marronicrème (oder Marronikonfitüre)
wenig Puderzucker

Zubereitung

Butter glattrühren, Zucker und Eiweiss beigeben und schaumig rühren. Salz, Vanillezucker und Mehl dazugeben und leicht zusammenkneten, kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl 2-3 mm dick auswallen. Kreise von ca. 4 cm Durchmesser ausstechen, z.B. mit einem kleinen Glas. Bei der Hälfte der Guetzli mit einem kleinen Förmchen die Mitte ausstechen.

Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens 6-8 Min. backen. Auskühlen lassen.

Guetzli ohne Loch auf der flachen Seite mit wenig Marronicrème bestreichen. Deckel (Ringe) mit Puderzucker bestäuben. Auf jedes Guetzli einen Deckel setzen.