

## Oster-Spitzbuben

Zutaten für 50-60 Stück

250 g	Butter weich	schaumig rühren
125 g	Puderzucker	
1 Essl.	<b>Vanillezucker</b>	
1 Prise	Salz	beigeben und weiter rühren bis sich Spitzen bilden
1 Stück	Eiweiss	dazu geben und rühren bis es homogen ist
350 g	Mehl	dazu geben und gut verrühren, zu einem Teig zusammenfügen und ein flaches Rechteck formen, in Folie eingepackt 1-2 Stunden kühl stellen

Teig portionenweise auf Mehl ca. 3 mm dick auswallen, Eiformen ausstechen, auf Bleche mit Backpapier legen, bei der Hälfte davon eine Figur ausstechen, bei 180° ca. 8-10 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen

### Variante 1:

Böden mit Quittengelee bestreichen, beim Deckel mit Zuckerglasur einen Rand spritzen und in Zuckerperlen tunken, dann erst daraufsetzen.

### Variante 2:

Böden mit Johannisbeergelee bestreichen, Deckel mit Puderzucker bestreuen und dann erst daraufsetzen.



---

Die verwendeten Gewürze:

### **Vanillezucker**

Echter Vanillegeschmack für edle Süssspeisen