



Spitzbuben mit Glühweingelée

Zutaten

Gelée

- 150 g Rotwein
- 100 g Zucker
- ½ Päckchen Geliemittel, für Konfitüre 2:1 (für 500 g Früchte)
- ¼ TL Zimt, gemahlen
- 1 Nelke
- 1 Kardamomkapsel, nur ausgelöste Samen

Guetzli

- 150 g Zucker
- 350 g Mehl
- 250 g Butter, weich, in Stücken
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eiweiss

Zubereitung

Gelée

Alle Zutaten in den Mixtopf geben, anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **4 Min./100°C/Stufe 2** einkochen. Gelée umfüllen, abkühlen lassen und zugedeckt beiseitestellen. Mixtopf spülen und trocknen.

Guetzli

Zucker in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren, 2 EL vom pulverisierten Zucker in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.

Mehl, Butter, Vanillezucker, Salz, und Eiweiss zugeben und mithilfe des Spatels **25 Sek./Stufe 3** mischen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einpacken und 2 Stunden kühl stellen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.

Teig 30 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen. Teig portionenweise zwischen zwei aufgeschnittenen Plastikbeuteln 2 mm dick ausrollen. Rondellen (ca. Ø 5 cm) ausstechen. Bei der Hälfte der Rondellen mit einem kleinen Ausstecher in der Mitte Sternchen oder Herzen ausstechen. Guetzli auf die vorbereiteten Backbleche legen und 15 Minuten kühl stellen. Backofen auf 200°C vorheizen.

Ein Backblech mit Guetzli 6-8 Minuten (200°C) in der Mitte des Backofens backen.

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit den übrigen Guetzli ebenso verfahren, danach Guetzli-Böden wenden.

Gelée glattrühren, mit einem Spachtel auf den Guetzli-Böden verteilen. Guetzli-Deckel mit dem beiseitegestellten Puderzucker bestäuben, auf die Guetzli-Böden setzen, etwas andrücken und servieren.