

Zubereitung

Spitzbuben-Höpfli

**Nährwert pro Stück:**

94 kcal
F 5 g
Kh 11 g
E 1 g



ca. 25Min.



4 Personen

175 g **Butter**, weich
125 g **Zucker**
1 Päckli **Vanillezucker**
2 **Eigelbe**
2 **Eiweisse**
1 Prise **Salz**
175 g **Mehl**
0.25 TL **Backpulver**

Und so wirts gemacht:

1. Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. Ein Eigelb nach dem andern begeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Eischnee sorgfältig darunterziehen.
3. Formen auf ein Blech stellen. Masse in einen Einweg-Spritzsack füllen, an der Spitze ca. 1 cm abschneiden, Teig bis an den Rand in die Förmchen füllen.

Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Höpfli auf ein Backpapier stellen.

Füllung

100 g **Johannisbeergelee**
Puderzucker zum Bestäuben

Und so wirts gemacht:

Gelee in einer Pfanne erwärmen, mit einem kleinen Löffel in die Höpfli-Öffnungen füllen, fest werden lassen. Höpfli mit Puderzucker bestäuben.

Form:

Für 2 Backformen Gugelhöpfli «petit» / Ergibt 30 Stück

Haltbarkeit:

Alle Höpfl sind in einer Dose, gut verschlossen, kühl und trocken, ca. 1 Woche haltbar; im Tiefkühler ca. 2 Monate, auf einem Gitter auftauen.