



Die Unentbehrlichsten aller Weihnachtsguetzli.

Spitzbuben

WENN ICH AUS ALLEN Weihnachtsguetzli eines wählen müsste, das für mich unentbehrlich ist, dann sind es Spitzbuben. Natürlich liebe ich auch Vanillekipferl, Orangenherzen, Zimtsterne und Anischräbeli. Aber die Kombination aus mürbem Teig und Konfitüre macht die Spitzbuben unschlagbar. Zudem sehen sie toll aus. Dieses Jahr habe ich eine vegane Variante ausprobiert, indem ich anstelle von Butter «Haferbutter» verwendet und das Ei durch einen halben Deziliter Hafermilch ersetzt habe. Das Resultat hat mich positiv überrascht. Man könnte den weissen Zucker natürlich durch eine Alternative wie etwa Kokosblütenzucker ersetzen. Aber es muss ja nicht immer alles so gesund und lifestyleig sein.

Zubereitung: Das Mehl mit dem Zucker, Backpulver, Salz und Zitronenschalenabrieb in einer grossen Schüssel mischen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und dazugeben. Butter und Ei (oder Hafermilch) beifügen und alles von Hand zu einem Teig kneten. Diesen in Klarsichtfolie einpacken und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche 3–4 Millimeter dick auswallen und mit Spitzbubenförmchen ausstechen. Im auf 170 Grad vorgeheizten Ofen etwa acht Minuten backen. Sobald die Guetzli einen leicht beigen Ton angenommen haben, sind sie fertig. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Böden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und die Deckel aufsetzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für zirka 35 Stück

300 g helles Dinkelmehl
90 g Zucker
1 TL Backpulver
1 grosszügige Prise Salz
1 Bio-Zitrone, nur der Schalenabrieb
1 Vanilleschote
120 g Butter oder für die vegane Variante «Pflanzenbutter» aus Hafer
1 Ei oder für die vegane Variante 0,5–0,75 dl Hafermilch
250 g Erdbeerkonfitüre
Puderzucker zum Bestäuben



Noch mehr Rezepte und
Tipps auf bellevue.nzz.ch



CHRISTINA HUBBELING hat vegane Spitzbuben aus Dinkelmehl und Kokosblütenzucker gebacken, weil das FODMAP-ärmer ist.