

# Spitzbueben

## Zutaten

500 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
200g	Zucker
2 Prisen	Salz
2	Eier
250 g	Butter

## Zubereitung

- Mehl und Backpulver mischen.
- Zucker, Vanillezucker, Salz, Aroma und Ei hineingeben.
- Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und kalt stellen.
- Teig 2 mm dick auswallen
- Teig mit gewünschter Form ausstechen. Die Hälfte der Guetzli mit einem Loch in der Mitte.
- Backen 10 Minuten bei 180° Grad.
- Die Guetzli mit Konfitüre bestreichen und jeweils ein Teil ohne Loch und ein Teil mit Loch zusammensetzen.



St. Galler  
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband  
St. Gallen



Vereinigte  
Milchbauern  
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi  
Stiftung