

Betrunkene Spitzbuben

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Backen: ca. 6 Min. pro Blech

Ergibt ca. 50 Stück

250 g Butter, weich

125 g Puderzucker

1 Päckli Vanillezucker

1 frisches Eiweiss,
leicht verklopft

1 Prise Salz

325 g Mehl

2 Esslöffel Schokolade-
pulver

1 Esslöffel Kakaopulver

1. Butter, Puder-, Vanillezucker, Eiweiss und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist.

2. Mehl, Schokolade- und Kakaopulver mischen, begeben, alles zu einem weichen Teig zusammenfügen. In einen Plastikbeutel legen, flach drücken, ca. 1½ Std. kühl stellen.

Formen: Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 2 mm dick auswallen. Rondellen von

je ca. 4 cm Ø ausstechen. Plastik mit der Hand leicht anheben, sodass sich die Rondellen von selbst lösen. Rondellen auf 4 Backpapiere legen, aus der Hälfte eine kleine Form ausstechen. Ca. 30 Min. kühl stellen. Zwei Backpapiere auf Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 6 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, auf je einem Gitter auskühlen. Vorgang wiederholen. Bödeli wenden.

Füllung

100 g Butter, weich

4 Esslöffel Caramellikör
(z. B. Crème Caramel Baileys)

100 g Puderzucker

wenig Kakaopulver zum Bestäuben

Butter, Likör und Puderzucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einem Messbecher weich rühren, auf die Bödeli verteilen. Deckeli mit Kakaopulver bestäuben, daraufsetzen, leicht andrücken.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Pro Stück: 6 g Fett, 1 g Eiweiss,
10 g Kohlenhydrate, 416 kJ (99 kcal)

