

Spitzbuben-Höpfli

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 18 Min.
Für 2 Backformen Gugelhöpfli
«petit»/Ergibt 30 Stück

- 175g Butter, weich
- 125g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweisse
- 1 Prise Salz

- 175g Mehl
- ¼ Teelöffel Backpulver

1. Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. Ein Eigelb nach dem andern begeben,iterrühren, bis die Masse heller ist.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver 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

- 100g Johannisbeergelee
- Puderzucker zum Bestäuben

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

Pro Stück: 5g Fett, 1g Eiweiss, 11g Kohlenhydrate, 394 kJ (94 kcal)

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



Zimt-Höpfli

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 15 Min.
Für 2 Backformen Gugelhöpfli
«petit»/Ergibt 30 Stück

- 3 Eiweisse (ca. 90g)
- 2 Prisen Salz
- 150g Zucker
- 150g gemahlene Mandeln
- 50g Mehl
- ½ Teelöffel Backpulver
- 1½ Esslöffel Zimt
- 1 Esslöffel Kirsch oder Zitronensaft

1. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
2. Mandeln, Mehl, Backpulver und Zimt mischen, mit dem Kirsch unter den Eischnee ziehen.
3. Formen auf ein Blech stellen. Masse in einen Einweg-Spritzsack füllen, an der Spitze ca. 1 cm abschneiden, Teig bis knapp unter den Rand in die Förmchen füllen.



Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen.

Glasur

- 200g Puderzucker
- 1 frisches Eiweiss

Puderzucker mit so viel Eiweiss verrühren, dass eine dickflüssige Glasur entsteht. Über die ausgekühlten Höpfli giessen, trocknen lassen.

Pro Stück: 3g Fett, 2g Eiweiss, 13g Kohlenhydrate, 347 kJ (83 kcal)

Brunsli-Höpfli

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 18 Min.
Für 2 Backformen Gugelhöpfli
«petit»/Ergibt 30 Stück

- 150g Zucker
- 130g gemahlene Mandeln
- 75g Mehl
- ½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 4 Eiweisse (ca. 120g)
- 2 Prisen Salz

- 75g dunkle Schokolade (z. B. Cailler Cuisine Noir 64%), zerbröckelt
- Wasser, siedend
- 1 Esslöffel Kirsch

1. Zucker und alle Zutaten bis und mit Nelkenpulver in einer Schüssel mischen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, daruntermischen.
2. Schokolade in eine Schüssel geben, mit dem Wasser übergiessen, ca. 2 Min. stehen lassen. Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 Esslöffel abgiessen, Schokolade glatt rühren, mit dem Kirsch unter die Masse mischen.
3. Formen auf ein Blech stellen. Masse in einen Einweg-Spritzsack füllen, an der Spitze ca. 1 cm abschneiden, Teig bis knapp unter 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.

Verzierung

- 2 Esslöffel Wasser
 - 1½ Esslöffel Kirsch
 - 50g Zucker
- Wasser und Kirsch verrühren. Höpfli damit bestreichen, in den Zucker tauchen.

Pro Stück: 3g Fett, 2g Eiweiss, 10g Kohlenhydrate, 325 kJ (78 kcal)

Höpfli backen



Das perfekte Set: die Backform Gugelhöpfli «petit» inklusive Rezeptbüchlein, die essbaren Goldsternli zum wirkungsvollen Verzieren und die passende Verpackung zum Verschenken der Gugelhöpfli. Mehr Infos und Bestellmöglichkeit in der Beilage oder auf unserer Website: www.bettybossi.ch/onlineshop

www.bettybossi.ch