



STAUD'S
WIEN

Bio



fein
passiert





Süße Spitzbuben mit Bio Marille

Die kalte Butter in Würfel schneiden und mit den anderen Zutaten rasch zu einem homogenen Teig verkneten. Nach ungefähr einer Stunde Rastzeit ca. 2-3 mm dick ausrollen, Kreise ausstechen (ca. 3 cm Durchmesser). Im vorgeheizten Backrohr mit 170 °C für 10 Minuten backen. Das Eiklar mit dem Staubzucker zu einer schaumigen Baisermasse schlagen und mit einem Dressiersack auf die Hälfte der Böden dressieren. Diese bei 140 °C 10 Minuten und weitere 10 Minuten bei 100 °C fertigbacken. In der Zwischenzeit STAUD'S Bio Marille, fein passiert auf die Böden streichen und im Anschluss die gebackenen Baiserspitzen daraufsetzen.

STAUD'S Genuss-Tipp:

Für mehr Vielfalt am Teller einfach mit der Baiserform spielen oder ein paar Linzeraugen dazumischen.



🍴 50 Stk.

🕒 1 Std.

Zutaten für den Teig:

210 g glattes Mehl
200 g Butter
65 g Staubzucker
65 g geriebene Mandeln
2 Dotter
Abrieb einer Zitrone
Prise Salz

Für die Baisermasse:

2 Eiklar
100 g Staubzucker

Zum Füllen:

200 g STAUD'S Bio
Marille, fein passiert