

Spitzbuben

Vlak voor kerst stond mijn overbuurvrouw met een bord overheerlijke “Weihnachts Guetzi” voor de deur. Ze is geboren in Zwitserland en heeft natuurlijk de kennis van alle Zwitserse baksels die de moeite waard zijn om te maken. De Zwitserse adventskoekjes die ze meebracht waren “Basler Brunli”, “Zimtsterne” en “Vanillekipferl”. Allemaal ontzettend lekker! Ze had nog deeg staan om Spitzbuben te maken en vroeg zich af of de kinderen zin hadden om mee te bakken. Zo belandden we met haar deeg in mijn keuken. De kinderen waren niet fit en hebben maar heel kort meegeholpen, maar wij vermaakten ons prima met deze koekjes en hebben gezellig een middag samen staan bakken. Ik had dit soort koekjes al lang in de planning staan, het contrast tussen de glimmende, rode jam en het subtiel met poedersuiker bestrooide koekje vond en vind ik altijd prachtig. Het heeft op de één of andere manier iets gezelligs over zich. Dat ze ontzettend lekker zijn is natuurlijk niet onbelangrijk. Als je ze een nachtje laat staan worden ze iets zachter en is het makkelijker om ze te eten. Deze koekjes kunnen natuurlijk niet alleen met kerst gegeten worden, maar doen het prima het hele jaar door!



Ingrediënten:

- 250 gram zachte roomboter op kamertemperatuur
- 125 gram poedersuiker
- 2 theelepels vanillesuiker
- snufje zout
- 30 gram eiwit (eiwit van 1 ei)
- 350 gram bloem
- ca. 200 gram frambozenjam
- poedersuiker of decoratiepoeder

Werkwijze:

- Roer de boter samen met de poedersuiker, vanillesuiker en het zout tot een witte, romige massa.
- Klop het eiwit licht op en spatel door het botermengsel.
- Voeg de bloem toe en kneed kort tot een samenhangend deeg.
- Verpak het deeg in huishoudfolie en laat minimaal een uur in de koelkast rusten.
- Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven werkblad.
- Steek met koekvormen koekjes uit, van iedere vorm minimaal twee.
- Steek bij één van die vorm een stukje uit het midden met een klein koekvormpje of bijv. met de punt van een spuitmondje.
- Leg de koekjes met een beetje tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Laat nog een half uur in de koeling staan.
- Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden Celsius.
- Bak de koekjes ca. 8 minuten tot ze heel licht goudbruin zijn.
- Laat de koekjes afkoelen op een rooster.
- Bestrooi de koekjes met een open midden met poedersuiker.
- Verwarm de jam in een pan.
- Schep met een lepeltje een beetje jam in het midden van een dicht koekje.
- Leg het koekje met het open midden op het andere koekje met de jam en druk licht aan.

Bron: Betty Bossi: <http://www.bettybossi.ch/de/Rezept/Dossier/64/Guetzliklassiker>