



ovomaltine

## OVO SPITZBUBEN



## ZUBEREITUNG OVO SPITZBUBEN

### ZUTATEN

250 g	Butter, weich
125 g	Puderzucker
2 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	frisches Eiweiss
350 g	Weizenmehl
ca. 200 g	Ovomaltine Crunchy Cream
wenig	Puderzucker

### ZUBEREITUNG

1. Butter mit dem Handmixer rühren, bis sich Spitzchen bilden.
2. Puderzucker, Vanillezucker und Salz begeben, rühren, bis die Masse heller ist. Eiweiss darunterrühren.
3. Mehl begeben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen.
4. Zugedeckt mind. 1 Stunde kühl stellen.
5. Teig portionenweise zwischen zwei Backpapieren 2 mm dick auswallen. Eventuell mit etwas Mehl bestäuben.
6. Rondellen von 4-6 cm Ø ausstechen. Bei der Hälfte der Rondellen mit einem kleinen Förmchen die Mitte ausstechen.
7. Teigrondellen auf mit Backpapier belegte Bleche legen, nochmals 15 Minuten kühl stellen.
8. Backofen auf 200°C Ober- Unterhitze vorheizen.
9. Die OVO Spitzbuben für 6-8 Minuten (je nach Grösse) in der Mitte des Ofens backen.
10. Herausnehmen, Spitzbuben auf einem Gitter auskühlen lassen.
11. Ovomaltine Crunchy Cream im Wasserbad erwärmen, auf den gewendeten Spitzbubenböden verteilen, Deckel mit wenig Puderzucker bestäuben, Deckel aufsetzen.