

## Spitzbuebe – Gugelhöpfl

175	g	Butter, weich	mit dem Mixer rühren, bis sich Spitzchen bilden
125	g	Zucker	
1	P.	Vanillezucker	
2		Eigelb	eins ums andere zugeben,iterrühren, bis die Masse heller ist
2		Eiweiss	zusammen steif schlagen
1	Pr.	Salz	
175	g	Mehl	mischen, abwechslungsweise mit dem Eischnee unter die Masse ziehen
¼	Tl	Backpulver	

Masse in einen Spritzsack geben, Gugelhöpflförmchen damit füllen

### **Backen:**

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen, Mitte, ca. 15 Min.

Herausnehmen, auskühlen lassen, aus den Förmli lösen, auf eine Platte stellen

100	g	Gonfi oder Gelée nach Wahl	in einen Spritzsack füllen, Gugelhöpfl füllen
		Puderezucker	Gugelhöpfl grosszügig damit bestäuben