



STAUD'S  
WIEN

Bio

fein  
passiert

BACKE, BACKE BIO



## 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 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 Baisersform spielen oder ein paar Linzeraugen dazumischen.



II 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



STAUD'S  
WIEN

Bio



BACKE, BACKE BIO



## Linzeraugen mit Bio Roter Ribisel

Alle Zutaten vermengen und rasch zu einem homogenen Teig verkneten. Kühl stellen und mindestens für 1 Stunde rasten lassen. Danach ca. 2 mm dick ausrollen. Gleich viele Ober- und Unterteile mit einem Kecksausstecher (ca. 4 cm Durchmesser) sparsam ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im auf 160 °C vorgeheizten Backrohr 15 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen. Danach die Böden mit STAUD'S Bio Roter Ribisel, fein passiert bestreichen. Die Oberteile zuerst anzuckern und dann auf die bestrichenen Unterteile setzen.

### STAUD'S Genuss-Tipp:

Für mehr Geschmacksvielfalt einfach eine der weiteren STAUD'S Bio fein Passierten verwenden – in den Sorten Marille, Schwarze Johannisbeere und Holunder erhältlich.



🍴 50 Stk.

🕒 40 Min.

### Zutaten für den Teig:

125 g Butter  
125 g Staubzucker  
250 g Mehl glatt  
1 Ei  
1 EL Vanillezucker  
1 Prise Salz

### Zum Füllen:

150 g STAUD'S Bio  
Rote Ribisel, fein passiert  
etwas Staubzucker

*fein  
passiert*