

Spitzbuben einfrieren

Die Backzeit der «Weihnachtschrömli» beginnt schon bald wieder...

Ein beehrter Klassiker unter ihnen sind die Spitzbuben, bei denen der Teig sehr dünn ausgewallt werden muss. Leider verziehen sich die ausgewallten (ungebackenen) Spitzbubenförmchen sehr schnell oder sie bleiben kleben und gehen kaputt.

Damit dies nicht passiert, gibt es einen Trick:

Mit dem Förmchen werden die Spitzbuben aus dem ausgewallten Teig ausgestochen, aber sie werden noch nicht herausgenommen. Nun wird der Teig auf dem Blech zugedeckt für ein paar Minuten in den Tiefkühler gestellt, bis er gefroren ist. Der Teig lässt sich gefroren nämlich viel einfacher verarbeiten. So können die ausgestochenen Förmchen gut vom übrigen Teig herausgelöst werden, ohne dass sich diese verformen oder einreissen.

Ich wünsche viel Spass beim Ausprobieren!

