



Tipp

Die Guetzli lassen sich problemlos einige Wochen aufbewahren, einfach luftdicht in einem Glas lagern.
Ohne Glasur können die Guetzli auch 2-3 Monate eingefroren werden.



So gelingt das Auswallen noch besser: Den Teig zwischen Backpapier oder Klarsichtfolie legen oder mit wenig Mehl bestäuben, damit er nicht klebt.



Die Glasur gelingt am besten, wenn man sie dünn aufträgt, z.B. mit einem Spachtel.

Caotina®

Guetzli



Zubereiten
30–60 Minuten



Backen
10 Minuten

Du brauchst ...

Teig
200 g Butter (Zimmer-
temperatur)
1 Ei
50 g Zucker
300 g Mehl
100 g Caotina Original
Pulver
etwas Zimt

Glasur
1 EL Caotina Crème
Chocolat
1 EL Milch
35 g Puderzucker
eine Hand voll Mandeln

So einfach geht's:

Teig

♥ Die weiche Butter mit dem Ei und dem Zucker vermischen. Mehl, Caotina Original und Zimt hinzufügen. Von Hand zu einem glatten Teig kneten. Den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

♥ Den Teig anschliessend 3–5 mm dick auswallen. Die Guetzli ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Guetzli in der Mitte des Ofens bei 200 °C etwa 10 Min. backen. Die Guetzli aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Glasur

♥ Für die Glasur alle Zutaten bis und mit Puderzucker mit einem Löffel verrühren. Die Mandeln hacken. Mit Hilfe eines Spachtels die Glasur auf die Guetzli auftragen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.