

Guten Abend Erwin / oder guten Morgen, falls du das erst morgen liest

Irgendwo in meinen grauen Hirnzellen habe ich noch abgespeichert, dass ich dir ja noch das Guetzlirezept geben sollte. Die nächste Weihnacht kommt bestimmt, und das jedes Jahr noch schneller, so scheint es einem auf jeden Fall, obwohl das Jahr ja immer gleich viele Tage hat, mit Ausnahme des Schaltjahres.

Schokoladeguetzli

6 Eiweiss	zu Schnee schlagen
375 g Mandeln	
375 g Zucker	
375 g Schokolade	reiben
240 g Butter	rühren
600 g Mehl	

Mit der Hand zu Teig verarbeiten

Sternförmige Guetzli formen, Dicke max. 10 mm

Backofen auf 200 Grad vorwärmen, dann bei ca. 180° oder 190° ca. 15 Minuten backen

Glasur

200 g Schoggi flüssig mit ca. 5 El Wasser
150 g Puderzucker gesiebt
20 g Butter

Nach dem Backen jedes Guetzli damit bestreichen. (Man kann die Guetzli auch einfach in die Glasur „tauchen“, das geht bedeutend schneller).

Wie gesagt, ist das ein altes Familienrezept. Und das Lieblingsguetzli von allen. So musste denn das Tante Heidi jede Weihnacht mindestens die doppelte Menge backen.

Viel Spass beim Backen

Liebe Grüsse
Ursi