

Leckere Guetzli-Rezepte der Redaktion

Aus der Weihnachtsbäckerei

Pistazien-Sterne

40 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 frisches Ei
1/2 Orange, nur abgeriebene Schale
100 g ungesalzene geschälte Pistazien, fein gemahlen
150 g Mehl

☆ Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und alle Zutaten bis und mit Orangenschale dazugeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Pistazien und Mehl beigegeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, zugedeckt rund zwei Stunden kühl stellen.



☆ Teig portionenweise auf wenig Mehl rund 7 mm dick auswallen. Sterne ausstechen.

☆ Backen: rund 8 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Wienerkolatschen

150 g Butter, weich
75 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eigelb
225 g Mehl

Überzug, nach Belieben

1 Eiweiss, leicht verquirlt
1 Sack Mandelsplitter, gehackt
Johannisbeergelee

☆ Butter rühren. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.



☆ Aus dem Teig nicht ganz baumnussgrosse Kugeln formen.

☆ Wenn mit Überzug, dann Kugeln in Eiweiss, danach in Mandeln wenden. Sonst gleich auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

☆ Mit dem Stiel-Ende einer Kelle je eine Vertiefung in die Kugeln drücken. Vertiefungen mit Gelee füllen.

☆ In der unteren Hälfte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens etwa 15 Minuten backen.

Zweierlei Brunslì**Klassische Brunslì**

500 g gemahlene Mandeln
400 g Zucker



200 g dunkle Schokolade, gerieben
4 EL Kakaopulver
wenig Vanillezucker
4 Eiweiss, verquirlt

Weisse Brunslì

500 g geschälte, gemahlene Mandeln
400 g Zucker
200 g weisse Schokolade, gerieben
6 EL Mehl
4 Eiweiss, verquirlt

☆ Klassische Brunslì: Mandeln, Zucker, Schokolade, Kakao und Gewürze in einer Schüssel mischen. Eiweiss und Kirsch dazugeben, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt eine Stunde kühl stellen.

☆ Weisse Brunslì: Mandeln, Zucker, Schokolade und Mehl in einer Schüssel mischen. Eiweiss dazugeben, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt eine Stunde kühl stellen.



☆ Teig portionenweise auf Zucker oder zwischen zwei Backpapieren einen Zentimeter dick auswallen. Formen ausstechen, auf das vorbereitete Blech legen. Über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen.

☆ Im oberen Teil des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens vier bis sechs Minuten backen.

Fricktaler Nusschiffli

500 g Baumnüsse, gemahlen
500 g Zucker
5 Eiweiss
3 EL Kirsch
Einige Tropfen Bittermandelaroma

☆ Alle Zutaten in eine Schüssel geben, vermischen bis der Teig zusammenhält.



☆ Mit zwei Teelöffeln Schiffli formen und über Nacht trocknen lassen.

☆ 15 bis 20 Minuten bei 160 Grad in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Schoggitaler

200 g dunkle Schokolade
4 Eigelb
160 g Zucker
1/2 Päckli Vanillezucker
70 g Butter
140 g Baumnuskerne, ganz



☆ Schokolade in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergossen und schmelzen

☆ Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer Pfanne bei kleinsten Hitze rühren, bis eine hellgelbe Creme entsteht

☆ Butter beigegeben, mischen, zur geschmolzenen Schokolade giesen. Baumnuskerne beifügen.

☆ Formen: Schokolademasse auf dick mit Puderzucker bestäubte Arbeitsfläche geben, von Hand zu einer Rolle formen, in Alufolie packen. Kühlstellen, dann in 5 mm dicke Taler schneiden.

Wichtig: Eiercreme und Schokolade müssen dieselbe Temperatur haben.

Orangenschnittli

400 g Mehl
1 1/2 Teelöffel Backpulver
200 g Butter
1 Ei
125 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker

Füllung

150 g Mandeln, gemahlen
150 g Zucker
1 Orangenschale, abgerieben
1–2 Orangen, Saft
Glasur
100 g Puderzucker
Ca. 2 Esslöffel Orangensaft

☆ Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben.

☆ Butter in kleine Stücke schneiden, beigegeben, verreiben.

☆ Ei, Zucker und Vanillezucker beigegeben und zusammenfügen. Sollte der Teig kleben, kurze Zeit kaltstellen.

☆ Für die Füllung Mandeln, Zucker und Orangenschale in eine Schüssel geben, Orangensaft langsam dazugießen, mischen, bis eine streichfähige Masse entsteht.



☆ Formen: Den Teig halbieren und zwei gleich grosse Stücke von ca. 25 x 30 cm auswallen. Eine der Teigflächen auf das Blech legen und gleichmässig mit der Füllung bestreichen, rundum 0.5 cm Rand freilassen, mit Wasser be-

streichen. Die andere Teighälfte darauflegen, an den Rändern gut andrücken. Deckel einstechen.

☆ Backen: ca. 20 Minuten bei 200 Grad

☆ Glasur: Puderzucker und Orangensaft verrühren, sofort nach dem Backen das Gebäck damit bepinseln. Anschliessend rund 2 x 5 cm grosse Schnittli schneiden.

Schneetaler

300 g Mehl,
100 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
100 g gemahlene Mandeln
50 g Honig
250 g Butter
100 g Johannisbeergelee
Puderzucker

☆ Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker Vanille-Zucker, Mandeln und Honig dazugeben.

☆ Butter in Flocken zugeben.

☆ Alles zusammen mit den Händen kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und etwa 1 Stunde kühl stellen.

☆ Formen: Teig portionenweise auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick auswallen. Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

☆ Backen: im vorgeheizten Ofen bei rund 180 Grad während rund 10 Minuten backen. Herausnehmen und die Hälfte der Plätzchen mit Johannisbeergelee bestreichen. Restliche Plätzchen daraufsetzen, andrücken.

☆ Mit Puderzucker bestäuben
Oriana Oertig