



### KNUSPERGUETZLI

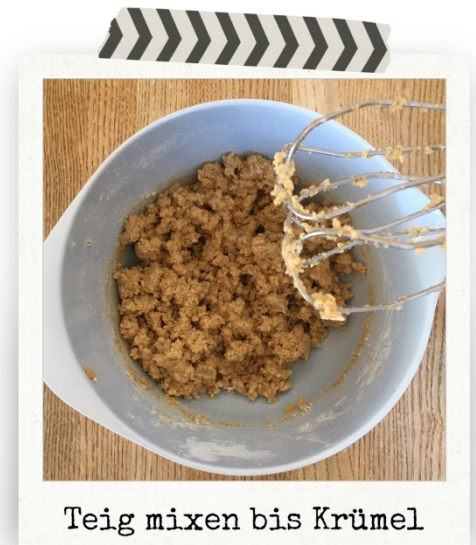
ergibt zirka 60 kleine Guetzli

#### Rezept:

- 80 g weiche Butter
  - 130 g grober Rohrzucker
  - 1 Pack Vanillezucker
  - 2 Prisen Salz
  - 1 kleines Ei
  - 200 g Weissmehl
  - ½ TL Backpulver
- in Schüssel geben, mixen
- begeben, mixen
- mixen, bis Krümel entstehen zu einem Teig zusammen fügen

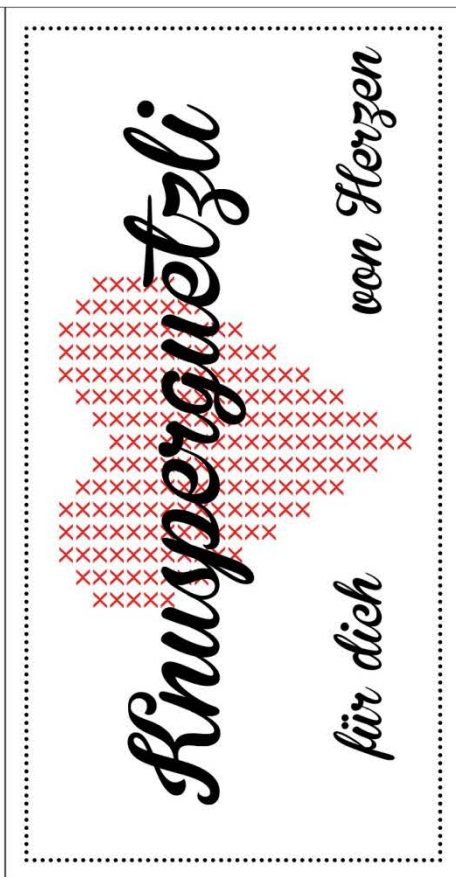
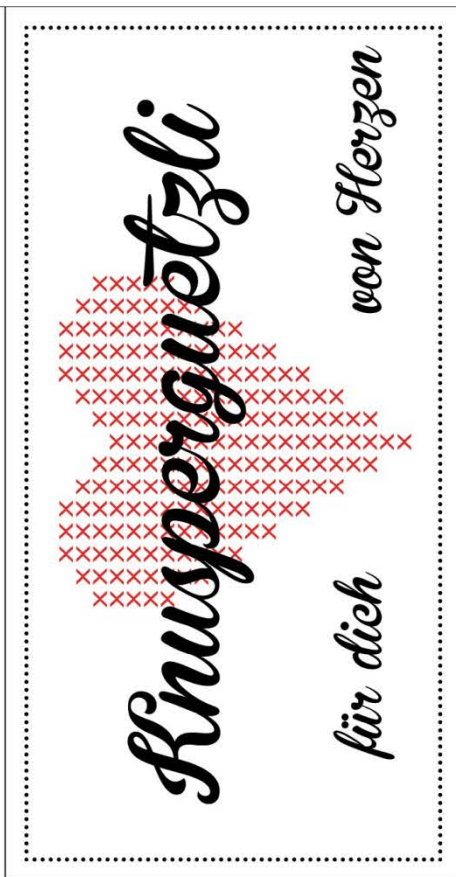
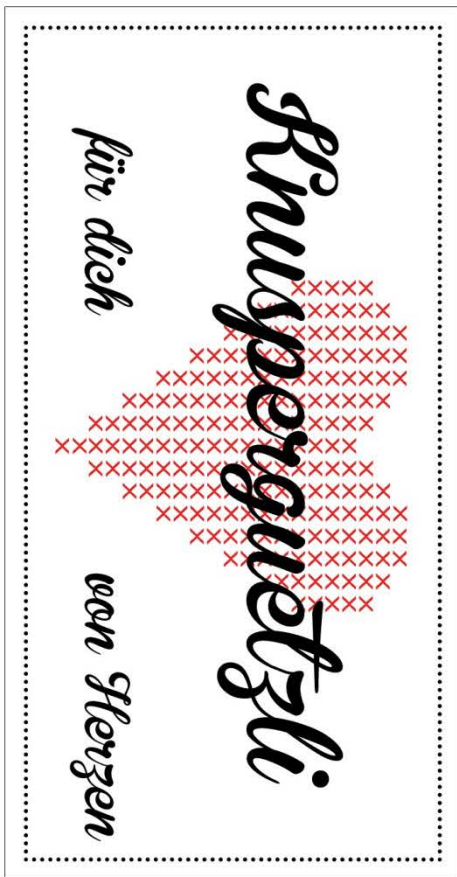
#### Zubereitung:

- Lies das Rezept genau durch. Hast du alle Zutaten?
- Stelle den Teig her.
- Teile den Teig in 3 Stücke. Rolle jedes Teigstück zu einer 30 cm langen Rolle (etwa 2cm dick).
- Verpacke diese Teigrollen einzeln in Klarsichtfolie.
- Lege den Teig für 2-3 Stunden in den Kühlschrank.
- Heize den Backofen auf 220 ° C Unter- und Oberhitze auf.
- Lege zwei Backbleche mit Backpapier bereit.
- Schneide die Teigrollen in ca. 5mm breite Guetzli. Lege die Guetzli aufs Backpapier. Achte darauf, dass sie nicht zu nahe aneinander liegen.
- Backe die Guetzli während 5 min. Nimm dann das Blech vorsichtig aus dem Ofen. Frage einen Erwachsenen um Hilfe beim Wenden der Guetzli.
- Backe die Guetzli nochmals für ca. 2 min. Sie sollten schön goldbraun sein.
- Lege die Guetzli zum Auskühlen für 2 Stunden auf ein Kuchengitter.
- Verpacke die Guetzli hübsch. Wenn du willst, kannst du Blatt 2 ausdrucken.
- Im Infopoint findest du ein zweites, einfaches Guetzlirezept.
- Räume die Küche wieder tipptopp auf.



|  |  |  |      |
|--|--|--|------|
|  |  | <a href="https://youtu.be/nzP4UDMmj6U">https://youtu.be/nzP4UDMmj6U</a><br>Engelsaugen von Renias Backwelt | 4:26 |
|--|--|--|------|





Verpackung

