

Adventstörli 2. Dezember

«BACHÄ BACHÄ, GÜÄTZLI MACHÄ»

VORBEREITUNG

25 MIN.

BACKZEIT

8-10 MIN.

KÜHLZEIT

60 MIN.

SCHRITT 1:

Mehl, Kakao, Zucker, Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Die Butter und das Ei hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in eine Kugel formen und in Folie mindestens eine Stunde kühlstellen.

SCHRITT 2:

Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf Folie lassen oder auf einer bemehlten Backmatte ausrollen.

SCHRITT 3:

Teig ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Für ca. 8-10 Minuten backen.

SCHRITT 4:

Guetzli komplett abkühlen lassen. Vom Blech nehmen und nach Belieben verzieren.

ZUTATEN:

220g Mehl
40g Backkakao
100g Zucker
1 Prise
160g Butter
1 Ei
½ P Vanillezucker

Deko variabel:

- Zuckerguss
- Schokosauce
- Streusel

Viel Spass bim säuber bachä und gniässä 😊