

Zutaten

30 Stück

Mehl zum Auswallen

Backpapier

125 g Butter, weich

125 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

½ Zitrone, abgeriebene Schale

1 Ei, Raumtemperatur

250 g Mehl

1 Eigelb zum Bestreichen



Zubereitung

Zubereiten: 40min

Kochen / Backen: 10min

Kühl stellen: 1h

Auf dem Tisch in: 1h50min

1. Butter cremig rühren. Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale dazurühren. Ei zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, zu einem Teig zusammenfügen, eingepackt ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Teig portionenweise auf wenig Mehl 6–8 mm dick auswallen. Aus dem Teig verschiedene Formen ausstechen. Auf die vorbereiteten Bleche legen. Mit Eigelb bestreichen. Kühlstellen bis zum Backen.
3. Ofen auf 180°C Heissluft vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze).
4. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen.

Variante: Statt mit Eigelb bestreichen, Guetzli nach dem Backen glasieren: 100 g Puderzucker und einige Tropfen Zitronensaft verrühren. Mailänderli mit Hilfe eines Pinsels glasieren.

Guetzli gut verschlossen in einer Blechdose aufbewahren. Haltbarkeit: 2–3 Wochen.

Im Backfieber? Noch mehr Guetzlirezepte & praktische Tipps gibts hier.

1 Stück enthält: Energie: 327kJ / 78kcal, Fett: 4g, Kohlenhydrate: 10g, Eiweiss: 1g