

# Original Rezept

## Zutaten

18 Stück

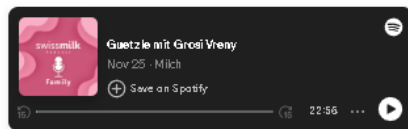
Ausstechsterne

Backpapier

2 ofengrosse Bleche

1½	Eiweiss
½ Prise	Salz
129 g	Puderzucker
½ Päckchen	Vanillezucker
½ EL	Zimt
½ TL	Kakaopulver, nach Belieben
200 g	gemahlene Mandeln
	Puderzucker, zum Ausstechen

Kochen & unseren [Podcast](#) hören:



## Zubereitung

Zubereiten 1h	Kochen / Backen 20min	Kühl stellen 1h
Auf dem Tisch in 2h20min		

1. Eiweiss und Salz zu festem Schnee schlagen. Puderzucker portionenweise dazusieben und unter den Eischnee rühren. 50 g davon beiseite stellen. Vanillezucker, Zimt, Kakaopulver und so viel Mandeln unterrühren, bis der Teig kaum noch klebt.
2. Teig zwischen 2 Backpapier legen, flach drücken, 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Ofen auf 120°C Heissluft vorheizen (140°C Ober-/Unterhitze).
4. Zwischen dem Backpapier auf ca. 1 cm dick auswallen. Sterne ausstechen. Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran festklebt. Sterne auf die vorbereiteten Bleche legen. Mit einem Backpinsel mit der beiseite gestellten Eischnee-Masse bestreichen.
5. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.



Je nach Grösse der Eier braucht es mehr oder weniger Mandeln.

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

Im Backfieber? [Noch mehr Guetzlirezepte & praktische Tipps gibts hier.](#)