

## Guetzlirezepte

### Knusperli (ergibt ca. 50 Stück)

100 g	Butter	
100 g	Milchschokolade	
100 g	dunkle Schokolade	in eine Pfanne geben und auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren schmelzen
40 g	Baumnüsse	grob hacken
40 g	getrocknete Apfelschnitze	in kleine Stücke schneiden
45 g	Cornflakes	alles zusammen mit der geschmolzenen Schokolade mischen

### Formen

Mit Hilfe von 2 Kaffeelöffeln Häufchen formen und zum Trocknen auf ein Backpapier geben. Die ausgekühlten Knusperli einzeln in Pralinékapseln verteilen.

2/5

## Apfelspitzbuben (ergibt ca. 30 Stück)

175 g	weiche Butter	rühren bis sich Spitzchen bilden
85 g	Puderzucker	
1 Prise	Salz	
2 EL	Wasser	zugeben, rühren
250 g	Mehl	dazugeben, verrühren und zu einem Teig zusammenfügen zugedeckt 30 Minuten kühl stellen

### Formen

Teig zwischen 2 Plastikfolien 2-4 mm dick auswallen. Guetzli von 4-5cm Durchmesser ausstechen. Bei der Hälfte der Guetzli mit einem kleinen Ausstecher die Mitte ausstechen und später als Deckeli verwenden. Die Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

### Backen

5-10 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

### Verzieren

3 EL	Puderzucker	
2 EL	Zimt	mischen

Alle Deckeli nebeneinander auf ein Backpapier legen und mit Zimt-Puderzucker bestäuben

### Füllen

150 g	Apfelgelée	evtl. erwärmen, gut durchrühren
-------	------------	---------------------------------

Das Gelée mit Hilfe eines Löffels auf die umgekehrten Bödeli geben und die bestäubten Deckeli aufsetzen.

### Tipp

Die Verzierung bei den Deckeli erst auf dem Blech ausstechen.

### Apfelgelée

½ l	Apfelsaft	
400 g	Zucker	zusammen in eine Pfanne geben und unter häufigem Rühren zum Breitlauf einkochen. Evtl. abschäumen

Randvoll in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschliessen.

3/5

### Glühwi-Tröpfli (ergibt ca. 80 Stück)

100 g	weiche Butter	rühren bis sich Spitzchen bilden
1	Ei	
125 g	Zucker	
1 Prise	Salz	zugeben, rühren bis die Masse hell ist
½ dl	Rotwein	
½ TL	Zimtpulver	
½ TL	Nelkenpulver	zugeben, kurziterrühren
1	Orange	die Hälfte der Schale dazureiben
300 g	Mehl	dazugeben, verrühren, zusammenfügen und zuge- deckt 1 Stunde kühl stellen.

### Formen

Den Teig 4 mm dick auswallen und Tropfen ausstechen.

### Backen

8-12 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens.

### Verzieren

150 g	Pudertzucker	
3-4 EL	Rotwein	zu einer Glasur anrühren

Die ausgekühlten Tropfen kopfüber in die Glasur tauchen, dann auf einem Gitter trocknen lassen.

### Tipp

Sitzen Kinder mit am Tisch die Glühwi-Tröpfli mit rotem Traubensaft zubereiten.

Ihren optimalen Geschmack entfalten die Tröpfli nach 3-4 Tagen.

4/5

### Honigkugeln (ergibt ca. 35 Stück)

100 g	Honig	
50 g	Butter	
1 TL	Lebkuchengewürz	in eine Pfanne geben und auf Handwärme erwärmen
1	Ei	
75 g	Zucker	zusammen schaumig rühren, die Honigmasse dazugeben und mischen
200 g	Mehl	
2 TL	Backpulver	mischen, dazugeben, zu einem Teig mischen, in einen Suppenteller geben und 45 Minuten kühl stellen
<b>Formen</b>		
50 g	Haselnüsse gemahlen	in einen Teller geben

Vom Teig haselnussgrosse Portionen abstechen und in den Haselnüssen drehen. Den Teig in den Handflächen zu Kugeln rollen und mit einem Abstand von ca. 4 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

### Backen

Ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens.

5/5

### **Anistaler** (ergibt ca. 40 Stück)

125 g	weiche Butter	rühren bis sich Spitzchen bilden
50 g	Puderzucker	
1 Prise	Salz	
3 EL	kaltes Wasser	
1-2 EL	Anissamen	dazugeben, rühren
60 g	Mehl	
125 g	Speisestärke	zugeben, verrühren und zu einem Teig zusammenfügen Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen

### **Formen**

3 EL	Puderzucker	in einen Teller geben
------	-------------	-----------------------

Vom Teig haselnussgrosse Stücke abstechen, diese im Puderzucker drehen, zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eine Gabel in den Puderzucker tauchen und die Kugeln damit leicht flach drücken.

### **Backen**

8-10 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens.