

# Tösstaler Anisguetzli

## *Anisguetzli*

220gr. Eier  
500gr. Puderzucker  
1.5 EL Anissamen  
500gr. Mehl

## *Rum Guetzli*

220gr. Eier  
500gr. Puderzucker  
4ml Rumaroma  
500gr. Mehl

## *Kakao Guetzli*

220gr. Eier  
500gr. Puderzucker  
75gr. Kakaopulver  
400gr. Mehl

## *Vanille Guetzli*

220gr. Eier  
500gr. Puderzucker  
3ml Vanilleöl  
500gr. Mehl

## *Zitronen Guetzli*

220gr. Eier  
500gr. Puderzucker  
1 Zitrone (schale)  
3ml Zitronenöl  
500gr. Mehl

## *Mandel Guetzli*

220gr. Eier  
500gr. Puderzucker  
3ml Mandelaroma  
500gr. Mehl

Eier und Zucker lange und gut schlagen bis eine luftige Crémé entsteht. Aromatische Zutat und eventuell Lebensmittelfarbe darunter mischen bis alles gut verrührt ist. Dann das Mehl dazugeben und zu einem Teig kneten.

Den noch leicht klebenden Teig 8-10mm dick auf Mehl ausrollen. Damit sich der Teig nun wie Seide anfühlt, nochmals leicht mit Mehl bestäuben.

Jetzt den Model gleichmässig eindrücken, das Bild mit passendem Ausstecher oder einem Messer ausschneiden und das Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Nach 24 Stunden Trocknungszeit (ruhiger Ort, gleich bleibende Temperatur, kein Durchzug) werden die Anisguetzli bei 130° ganz unten im Ofen ca. 30 Minuten gebacken.

Nach dem Auskühlen das überschüssige Mehl abpinseln und die Guetzli sorgfältig vom Backpapier ablösen.

Die Model nach Gebrauch in warmem Wasser einweichen und mit einer Bürste reinigen.

Die fertigen Anisguetzli gut verschlossen an einem kühlen Ort aufbewahren. Gut eingepackt kann man die Guetzli auch einige Wochen im Tiefkühler aufbewahren. Zum Auftauen auseinander legen.