

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.