

Weihnachtsrezepte

# Schokoladensal mit Haselnüssen

Diese Guetzli passen nicht nur zu Weihnachten. Sie sind so einfach zuzubereiten, dass auch die Kinder mithelfen können.

streichen. Deckel mit Puderzuckergermisch bestäuben und darauf setzen.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 70 Min.

+ kühl stellen 90 Min.

+ backen 6 - 8 Min.

-5-

-9-

Guetzli mit einem kleineren Ausstecher Fensterchen ausstechen. Kühl stellen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

1. 6-8 Minuten in der Ofenmitte

backen. Herausnehmen, auf dem Blech erkalten lassen.

1. Puderzucker und

Kakaopulver mischen.

Nutella glatt rühren und auf die flache Seite der Bödeli

-4-

-7-

1. Etwas Zitronenschale fein abreiben. Butter mit dem Handrührgerät schaumig

zusammenfügen. Die ganzen Haselnüsse in den Teig kneten.

weichen Teig zusammenfügen. Die ganzen Haselnüsse in den Teig kneten. Mehl und Kakaopulver begeben und alles rasch zu einem weichen Teig

1. Etwas Zitronenschale fein abreiben. Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Puderzucker dazusieben. Zitronenschale und Salz zugeben. Alles 2-3 Minuten weiterrühren. Mehl und Kakaopulver begeben

Vanillezucker schaumig rühren. Eiweiss darunter rühren. Mehl begeben und alles rasch zu einem glätten Teig kneten. 1 Stunde ruhen lassen.

1. Teig kühl verarbeiten.

Portionenweise zwischen Backpapier 2 mm dick auswallen. Vor dem

Ausstechen kühl stellen. Mit dem Sterne-Ausstecher von

5-6 cm Ø Guetzli ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei der Hälfte der

-3-

www.minibooks.ch

1. Teig zu einer Rolle à ca. 6 cm Ø formen. In Klarsichtfolie wickeln, mindestens 1 Stunde im Kühlschrank oder 30 Minuten im Tiefkühler fest werden lassen.

rühren. Puderzucker dazusieben. Zitronenschale und Salz zugeben. Alles 2-3 Minuten weiterrühren. Mehl und Kakaopulver begeben und alles rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Die ganzen Haselnüsse in den Teig kneten.

## Süsse Rezepte

Jessica & Sophia

Weihnachtsrezepte

Schokoladenkekse für Weihnachten: Teig vorbereiten und

auswallen, Sterne ausstechen und backen, dann mit Nutella bestreichen und je

zwei aufeinanderlegen.

Zubereitung

Zubereitung

1. Butter, Zucker und

-2-