

# Schokoladensal mit Haselnüssen

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

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

-9-

-5-

Puderzuckergermisch  
bestäuben und darauf  
setzen.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 70 Min.

+ kühl stellen 90 Min.

+ backen 6 - 8 Min.

dazusieben. Zitronenschale und Salz zugeben. Alles 2–3 Minuteniterrühren. Mehl und Kakaopulver beigegeben und alles rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Die ganzen Haselnüsse in den Teig kneten.

1. Etwas Zitronenschale fein abreiben. Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Puderzucker dazusieben. Zitronenschale und Salz zugeben. Alles 2–3 Minuteniterrühren. Mehl

-7-

-4-

1. Puderzucker und Kakaopulver mischen. Nutella glatt rühren und auf die flache Seite der Bödeli streichen. Deckel mit

1. 6–8 Minuten in der Ofenmitte backen. Herausnehmen, auf dem Blech erkalten lassen.

Ausstecher Fensterchen  
ausstechen. Kühl stellen.  
Backofen auf 200 °C  
vorheizen.

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

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

1. Backofen auf 200 °C

[www.minibooks.ch](http://www.minibooks.ch)

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 Guetzli mit einem kleineren

rühren. Eiweiss darunter alles rasch zu einem glatten Teig kneten. 1 Stunde ruhen lassen.

## 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 Vanillezucker schaumig