

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-

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.
Nuttella glatt rühren und auf
die flache Seite der Bödeli
streichen. Deckel mit

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

rühren. Eiwiss darunter
alles rasch zu einem glatten
Teig kneten. 1 Stunde ruhen
lassen.
1. Teig kühl verarbeiten.
Portionenweise zwischen
Backpapier 2 mm dick
auswählen. 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

-3-

Süsse Rezepte

Jessica & Sophia

Weihnachtsrezepte
Schokoladenkekse für
Weihnachten: Teig vorbereiten und
auswählen, Sterne ausstechen und
backen, dann mit Nutella
bestreichen und je
zwei aufeinanderlegen.
Zubereitung
Zubereitung
1. Butter, Zucker und
Vanillezucker schaumig

-2-