

Albertli

Zutaten für ca. 40 Guetzli

120 g Butter
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
400 g Mehl

1 runder Guetzli-Ausstecher oder ein Glas (ca. 6 cm Ø)

Zubereitung

Butter rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Eier dazugeben. Rühren, bis die Masse hell ist.

Mehl zur Masse geben und zu einem Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Min. kühlstellen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 7 mm dick auswallen. Guetzli ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 12 Min. backen.

