

Zimtguetzli

Zutaten für ca. 50 Guetzli

150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 EL Zimt
1 Prise Salz
1 Ei
1 EL Orangenlikör
150 g Mandeln, geschält und gemahlen
250 g Mehl

50 g Zucker
2 TL Zimt
100 g Gelee (z.B. Johannisbeergelee)

Zubereitung

Weiche Butter mit 150 g Zucker, 1 EL Zimt und Salz schaumig schlagen. Ei und Orangenlikör dazugeben, rühren. Mandeln und Mehl mischen, zur Masse geben und zu einem Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 50 g Zucker und 2 TL Zimt mischen, zur Seite stellen. Teig portionenweise auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen. Kreise von 3 cm ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 8 Minuten backen. Guetzli aus dem Ofen nehmen und noch warm mit Zimtzucker bestreuen. Auskühlen lassen. Die Hälfte der Guetzli auf der unteren Seite mit wenig Gelee bestreichen. Restliche Guetzli darauflegen und leicht zusammendrücken.



© atelier nefwiss