

Rum-Guetzli

Zutaten für ca. 50 Guetzli

250 g weiche Butter
150 g Zucker
4 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eigelb oder 1 Ei
2 EL Rum
300 g Mehl
50 g Gelee (z.B. Johannisbeergelee)
200 g Puderzucker
4 TL weisser Rum
ca. 5 EL Wasser

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eigelb und Rum dazugeben. Rühren bis die Masse heller ist. Mehl dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig portionenweise auf wenig Mehl 4 mm dick auswallen. Kreise von 4 cm ausstechen. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 7 Minuten backen.

Guetzli aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die Hälfte der Guetzli auf der unteren Seite mit wenig Gelee bestreichen. Restliche Guetzli darauflegen und leicht zusammendrücken. Puderzucker, Rum und Wasser zu einer dickflüssigen Glasur vermischen. Guetzli damit bestreichen.

