

Rosen-Mandelguetzli

Zutaten für ca. 45 Guetzli

ein paar getrocknete Rosenblütenblätter
ca. 30 g Puderzucker
125 g weiche Butter
1 Ei
3 EL Rosenwasser
2 EL Rahm
100 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Mandelmehl
2 TL Backpulver

Zubereitung

Rosenblüten fein zerreiben, mit Puderzucker mischen und zur Seite stellen.

Butter rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Ei trennen. Eigelb, Rosenwasser, Rahm, Zucker und Salz dazugeben. Rühren, bis die Masse hell ist. Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Mandelmehl und Backpulver mischen. Zur Masse geben und zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Aus dem Teig nussgrosse Kugeln formen. Mit wenig Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 8 Minuten backen. Die noch warmen Guetzli mit wenig Wasser bestäuben und im Rosen-Puderzucker wenden.

