



Guetzli Rezepte

Kokos-Knusperli

200 g Butter	in einer Schüssel geschmeidig rühren
180 g Zucker	
2 Eier	
1 TI Vanillezucker	
¼ TI Salz	beigeben, schaumig rühren
280 g Mehl	
½ Mehl	dazugeben
80 g Haferflocken	
70 g Kokosflocken	beigeben, zusammenkneten

Auf ein Blech mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen machen.
Genügend Abstand lassen, da sie verlaufen. 6-10 Minuten bei 250 Grad backen.

Einsiedler Guetzli

110 g Butter	in einer Schüssel geschmeidig rühren
110 g Zucker	
2 Eier	beigeben, schaumig rühren
1 TI Zimt	
½ TI Muskat	
½ TI Nelkenpulver	
100 g Baumnüsse, gehackt	
150 g Sultaninen	
2 EI Milch	
220 g Mehl	
2 TI Backpulver	beigeben, gut mischen

Auf ein Blech mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen machen.
Genügend Abstand lassen, da sie verlaufen. Etwa 12 Minuten bei 200 Grad backen.

Aprikosenknopf

150 g Quark	in einer Schüssel geschmeidig rühren
1 dl Rahm	
6 EI Baumnussöl	
75 g Zucker	
1 Päckli Vanillezucker	
1 Prise Salz	alles in einer Schüssel gut mischen
150 g Dörraprikosen od. andere Dörrfrüchte	fein hacken
300 g Mehl	
½ Päckli Backpulver	mischen und unter die Quarkmasse rühren

Von Hand baumnussgrosse Kugeln formen. Mit genügend Abstand auf ein Blech legen.
Etwa 10 Minuten bei 200 Grad backen,

