



## Anisguetzli

🕒 20 Min. + 2 Std. trocknen + 9 Min. backen pro Blech laktosefrei

Ergibt ca. 50 Stück

<b>2 frische Eier</b>	Eier, Puderzucker, Salz, Anis und Kirsich in eine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.
<b>220 g Puderzucker</b>	
<b>1 Prise Salz</b>	
<b>1 EL Anis</b>	
<b>1 EL Kirsich</b> oder Wasser	
<b>190 g Mehl</b>	

Teig sofort, wie in der Anwendung gezeigt, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche pressen, bei Raumtemperatur ca. 2 Std. trocknen lassen.  
Ofen auf 140 Grad vorheizen.

**Backen:** pro Blech ca. 9 Min. in der unteren Hälfte des Ofens, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten. Blech herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

**Stück:** 34 kcal, F 0 g, Kh 7 g, E 1 g

## Schoggi-Tatzen (Bärentatzen)

🕒 20 Min. + 8 Min. backen pro Blech Ergibt ca. 45 Stück

<b>125 g Butter, weich</b>	Ofen auf 190 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker, Honig, Salz, Eiweiss und Milch begeben, mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Mehl, Haselnüsse, Kakaopulver und Lebkuchengewürz begeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.
<b>30 g Puderzucker</b>	
<b>40 g Honig</b>	
<b>1 Prise Salz</b>	
<b>1 Eiweiss</b>	
<b>2 EL Milch</b>	
<b>100 g Mehl</b>	
<b>50 g gemahlene Haselnüsse</b>	
<b>30 g Kakaopulver</b>	
<b>2 TL Lebkuchengewürz</b>	

Teig sofort, wie in der Anwendung gezeigt, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche pressen.

<b>50 g Puderzucker</b>	<b>Backen:</b> pro Blech ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Puderzucker mit Wasser gut verrühren und Guetzli damit bepinseln. Guetzli auf einem Gitter auskühlen.
<b>1 EL Wasser</b>	

**Stück:** 45 kcal, F 3 g, Kh 4 g, E 1 g

### Anwendung

- Den Teig bis ca. 1 cm unter den Rand in das Teigrohr füllen.
- Guetzli-Pressen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, Stößel aufsetzen und um eine Rille nach unten drücken, Guetzli-Pressen senkrecht anheben, dabei das Backpapier mit den Fingern festhalten.  
Für jedes Guetzli die Guetzli-Pressen neu positionieren und Stößel bis zur nächsten Markierung drücken.
- Stößel entfernen, Teigrohr erneut füllen.

**Haltbarkeit:** In einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

**Ofentemperaturen:** Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Back- bzw. Brattemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.



**Guetzli-Pressen Mini, Rosetten**  
Spülmaschinengeeignet.  
Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.