

Weinguetzli / Wiigueteli

Zutaten für ca. 50 Stück

350	g	Zucker	
1.5	dl	Rotwein	
1		Ei	
60	g	Magenträs ¹	
80	g	Mandeln, gemahlen	
1	EL	Kakaopulver	
1		Zitrone	Schale abreiben.
1	Prise	Salz	
1	EL	Kirsch	Alle Zutaten gut verrühren.
500	g	Mehl	Mit der Zucker/Gewürzmasse zu einem Teig zusammenfügen.
		Zucker	Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen. Teig portionenweise 1 cm dick auswallen. Verschiedene Formen ausstechen (ca. 5 cm Ø). Guetzli mit einem Spachtel auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen. Guetzli auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 12 Minuten backen. Mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen und auskühlen lassen.

Glasur, optional

100	g	Puderzucker	
2	EL	Rotwein	
1	EL	Kirsch	Puderzucker mit Wein und Kirsch zu einer flüssigen Glasur mischen und die heissen Guetzli damit bestreichen.



CBB, Nov./2015
SI, al dente, BB

¹ Magenträs ist ein Glarner Gewürzucker. Er ist in der Vorweihnachtszeit bei guten Gewürzgeschäften oder auf den Weihnachtsmärkten erhältlich oder direkt hier: <http://www.trietolt.ch/>