



Wenn der Schnee leise fällt, draussen der Wind heult und es drinnen gemütlich warm ist, kann die Backsaison beginnen. Die feinen Weihnachtsguetzli von Edda Erdbeere sind ein Genuss für Gross und Klein. Und damit mehr Zeit für weihnachtliche Kuschelzeit mit Deiner Familie bleibt, ist der Teig mit nur wenigen Zutaten ruck zuck vorbereitet und die duftenden Guetzli schnell im Ofen.

ZUBEREITUNG

Schritt 1: Mandelmehl, Dinkelmehl, Kokosöl und Ahornsirup in eine Schüssel geben und alles mit den Händen gut verkneten. Aus dem Teig eine Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

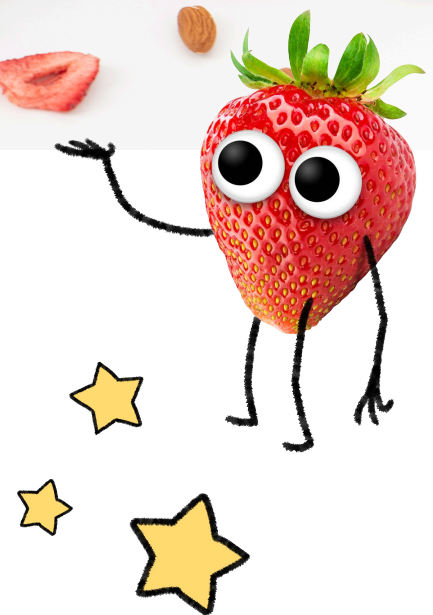
Schritt 2: In einem Topf den Quetschie bei mittlerer Hitze erhitzen und die Stärke hinzufügen. Ständig rühren und 5 Minuten köcheln lassen. Die Masse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Schritt 3: Den Ofen vorheizen (200°C Ober-Unterhitze / 180°C Umluft) und das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den gekühlten Teig ca. 5-6 mm dick ausrollen.

Schritt 4: Guetzli ausstechen und auf das Backblech legen. Die Guetzli ca. 10 Minuten im Ofen backen. Nach dem Backen die Guetzli abkühlen lassen.

Schritt 5: Die Hälfte der erkalten Guetzli mit der vorbereiteten Quetschie-Masse bestreichen.

Schritt 6: Die restlichen Guetzli draufsetzen und leicht andrücken, sodass die Füllung an den Rändern etwas herausquillt. Die Guetzli anschliessend an den Rändern in den Erdbeerchips wälzen.



ZUTATEN (20 Guetzli)

- 250 g Mandelmehl
- 2 EL Dinkelmehl
- 1 EL Kokosöl
- 6 EL Ahornsirup
- 1 TL Stärke
- 1 Quetschi(s) Deiner Wahl
- 1 Packung(en) Freche Freunde Fruchtchips Erdbeere