

Gemeinsam Güezi backen

Weihnachtsgüezi mit Dinkelmehl

Zutaten

300 g Dinkelmehl
1 Bio Ei Grösse M
160 g weiche Butter
1 Teelöffel Backpulver
1 TL Zitronenabrieb
160 g Puderzucker
1 Packung Vanillezucker

Dazu braucht es

Backblech mit Backpapier
Teigrolle
Keksausstecher
Sieb

Anleitung: in vier Schritten zu feinen Weihnachtsgüezi

1. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Puderzucker in eine Schüssel sieben. Das Ei, den Zitronenabrieb, die Butter und den Vanillezucker mit in die Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech vorbereiten.
3. Anschliessend den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen, bis er die gewünschte Dicke erreicht hat. Die Güezi in verschiedenen Formen ausstechen und für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Gut beobachten – ja nach Dicke kann die Backzeit auch eher beendet sein.
4. Güezi auskühlen lassen und nach Lust und Laune verzieren.

