



Gottlieber Guetzli gefüllt mit «Morgensünde»

Teig-Zutaten:

250 g Butter (weich)
200 g Zucker
1 Ei
1 Teelöffel Vanilleextrakt
500 g Mehl
eine Prise Salz

Füllung:

Gottlieber «Morgensünde» ca. 100g

Dekoration (nach Bedarf):

Vollmilchschokolade
geröstete Haselnüsse ganz oder bereits gehakt
Puderzucker
Gottlieber «Huusschoggi-Träumli»

Anleitung:

Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer grossen Schüssel die weiche Butter und den Zucker miteinander verrühren, bis die Mischung cremig ist. Das Ei und eine Prise Salz hinzufügen und gut unterrühren. Den Vanilleextrakt hinzufügen und weiter rühren, bis alles vermischt ist. Das Mehl nach und nach dazugeben und gut vermengen. Der Teig sollte eine homogene Konsistenz haben.

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach dem Kühlen den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen. Die Dicke des Teigs sollte etwa 5 mm betragen.

Guetzli ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen.

Backen:

Die Guetzli im vorgeheizten Ofen (Umluft 160 Grad) für etwa 8-10 Minuten goldbraun backen. Die genaue Backzeit kann je nach Ofen variieren.

Dekorieren:

Guetzli zuerst vollständig abkühlen lassen.

Mehrere Löffel «Morgensünde» in einer Schüssel auf dem Wasserbad leicht erwärmen, damit sie eine flüssigere Konsistenz bekommt. Einen kleinen Löffel «Morgensünde» auf ein Guetzli geben, nicht verstreichen. Ein zweites Guetzli derselben Form darauf legen und leicht andrücken, damit sich die «Morgensünde» zwischen den Guetzli verteilt. Abkühlen lassen.

Geröstete Haselnüsse kleinhacken. Vollmilchschokolade im Wasserbad schmelzen, auf das gefüllte Guetzli streichen und mit gerösteten Haselnüssen bestreuen.

Alternativ Puderzucker mit Gottlieber «Huusschoggi-Träumli» mischen und Guetzli bestreuen.

Mit Freude geniessen.

www.gottlieber.ch