

Heidak Sterne



REZEPT HEIDAK-STERNE

ZUTATEN

für ca. 40 Guetzli

140g Mehl; 1 Prise Salz; 80g kalte Butter, in Stücke geschnitten;
90g Zucker; 90g geschälte grüne Pistazien, gemahlen; **2 Eigelb;**
0.5–1 EL Milch; Dekoration: 1 Beutel weisse Kuchenglasur

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz und Butter in einer Schüssel mit den Händen rasch zu einer krümeligen Masse verreiben, dann den Zucker und die Pistazien daruntermischen. 2. Eigelb und Milch ebenfalls dazugeben, vermischen und alles zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen. Eine Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen. 3. Teig auf wenig Mehl 5 mm dünn ausrollen und Sterne oder beliebige andere Formen ausstechen. Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und vor dem Backen 10 Minuten kühl stellen.
4. Guetzli im vorgeheizten Backofen bei 180°C, Ofenmitte, ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. 5. Kuchenglasur nach Anleitung auf der Verpackung schmelzen und anschliessend über die ausgekühlten Guetzli schwenken.

Haltbarkeit: In einer gut verschlossenen Dose ca. zwei Wochen.

Tipp: 1. Die Guetzli gelingen anstelle der Pistazien auch mit gemahlener Hasel-, Baumnüssen oder Mandeln und eignen sich wunderbar, um Eigelbe zu verwerten.

2. Besonders hübsch werden die Guetzli, wenn fein gehackte Pistazien, Zuckerstreusel- oder perlen oder essbarer Glitzer auf die noch feuchte Glasur gestreut werden.

Lesen Sie mehr von Barbara Planzer, HEIDAK-Texterin und leidenschaftliche Bäckerin, die das HEIDAK-Guetzli kreiert hat.

