



GUETZLI-KRÄNZE

**Für 24 Stück
pro Stück ca. 180 kcal
F: 8 g, KH: 26 g, EW: 2 g
Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 30 Min.
Backen pro Blech:
ca. 15 Min.**

Zutaten

- ⇒ 200 g Butter, weich
 - ⇒ 100 g Puderzucker
 - ⇒ 2 Prisen Salz
 - ⇒ 2 Eier
 - ⇒ ¼ TL gemahlene Bourbon-Vanille
 - ⇒ 300 g Weissmehl
 - ⇒ 1 EL Kakaopulver
 - ⇒ 1 EL Espresso, kalt
-
- ⇒ 300 g Puderzucker
 - ⇒ 4 EL Zitronensaft
 - ⇒ wenig Zucker-Streudekor (Betty-Bossi-Streudekor assortiert)

Zubereitung

GUETZLI: Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker, Salz, Eier und Vanille begeben, mit den Schwingbesen des Hand-

rührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Mehl daruntertermischen. Teig halbieren, Kakaopulver und Espresso unter die eine Teighälfte mischen. Hellen Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 6 mm Ø) füllen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech in Tupfen als Kranz von je ca. 5 cm Ø spritzen. Mit dem Kakaoteig gleich weiterfahren. **Backen:** je ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, ca. 5 Min. abkühlen.

DEKORATION: Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, warme Guetzli in die Glasur tauchen, auf ein Gitter legen, mit Zuckerperlen verzieren.

Im Web

Im Internet finden Sie dieses und viele weitere Rezepte:
► www.coopzeitung.ch/rezepte

MITTWOCH

Vegi: Kartoffel-Rüebli-Quiche*, dazu Salat.
Fisch: Gebratene Nudeln mit Broccoli und Crevetten*.
Als Dessert eine Süssmostcreme* servieren.

DONNERSTAG

Vegi: Ofenranden mit Haselnuss-Piment-Krokant*.
Fleisch: Randen-Bulgur mit Poulet*.
Zum Dessert Fruchtsalat mit Vanilleglace.

FREITAG

Vegi: Raclette-Zucchetti-Küchlein* mit Salat.
Fisch: Pho Bo*.

* Rezepte unter:
www.coopzeitung.ch/wochenplan