



«Délice orientale» Weihnachtsguetzli

Zutaten

200 g Butter » 100 g Zucker » 1 Prise Salz » 1 EL Honig »
1 Eiweiss » 40 g Kakaopulver » 250 g Mehl » 100 g geschälte,
gehackte Pistazien » 100 g entsteinte, gehackte Datteln

Zubereitung

1. Die Butter schaumig rühren. Nach und nach den Zucker, das Salz, den Honig, das Eiweiss und das Kakaopulver beifügen. Gut vermischen.
2. Das Mehl dazu sieben und alles rasch zu einem zarten Teig vermengen.
3. Die Pistazien und die Datteln unter den Teig arbeiten.
4. Den Teig zu einer ca. 4 cm dicken Rolle formen und in Klarsichtfolie im Kühlschrank kalt werden lassen.
5. Wenn der Teig richtig kalt ist, 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf dem Backblech verteilen.
6. Die Guetzli ca. 10 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen.

Wir wünschen ä Guetä!

REISEBÜRO

feriezyt

Mit Leidenschaft
unterwegs.