

# Guetzli backen

## 4. Gruppenstunde

Der Samichlaus ist bereits da und nicht mehr viel Zeit vergeht bis Weihnachten. Um uns zuhause die Weihnachtszeit zu verschönern backen wir diese Woche die kreativsten Guetzlis die wir kennen! Erfindet neue Guetzliformen oder formt Jubla-Guetzlis. Wir sind schon gespannt was alles herauskommt :)

Hier ein Rezept für Mailänderli und Brunсли:

### Mailänderli für 8 Personen:

#### Zutaten

250 g weicher Butter, 225 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 frische Eier, 1 BioZitrone, 500 g Mehl, 1 frisches Eigelb, 1 TL Milch

#### Zubereitung

1. Butter in einer Schüssel verrühren. Zucker und Salz daruntererrühren. Ein Ei nach dem andern daruntererrühren und weitererrühren, bis die Masse heller ist. Von der Zitrone Schale abreiben, daruntererrühren.
2. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.
3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 7mm dick auswallen. Verschiedene Formen ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Guetzli ca. 15 Min. kühl stellen. Eigelb und Milch verrühren, Guetzli damit bestreichen.
4. Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Mailänderli auf einem Gitter auskühlen.
5. Foto machen und uns schicken!
6. Essen, geniessen und Stolz sein :)

### Brunсли für 8 Personen:

#### Zutaten

200g Zucker, 250g gemahlene Mandeln, 2EL Mehl, Messerspitze Zimt, 2 frische Eiweisse, 1 Prise Salz

#### Zubereitung

1. Zucker, Mandeln, Mehl und Zimt in einer Schüssel mischen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, darunterziehen.
2. Schokolade in eine Schüssel geben, mit dem Wasser übergiessen, ca. 3 Min. stehen lassen. Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 Esslöffel abgiessen, Schokolade glatt rühren, unter die Masse mischen.
3. Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel oder auf wenig Zucker ca. 1 cm dick auswallen, mit einem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen. Verschiedene Formen ausstechen, dabei das Förmchen immer wieder im Zucker tauchen, auf zwei Backpapiere verteilen. Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen.
4. Ofen auf 240 Grad vorheizen.
5. Backen: je ca. 4 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Brunсли auf einem Gitter auskühlen.



Schickt uns doch ein Foto von euren Guetzlis an:  
[info@jublagreifensee.ch](mailto:info@jublagreifensee.ch) oder auf Instagram: [@jubla\\_greifenseenaenikon](https://www.instagram.com/jubla_greifenseenaenikon)

Wir freuen uns darauf!

Liebe Grüsse aus dem Leitungsteam  
Jubla 8606

