

Guetzli-Klassiker aufgebrezelt

Von den üblichen Weihnachtsguetzli kriegt man über die Festtage sowieso genug. Wer Lust auf etwas Neues hat, peppt die klassischen Mailänderli, Brunsli und Co. mit diesen Rezepten auf!



Rosen-Kipferl

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Kühl stellen: ca. 2½ Std.

Backen: ca. 12 Min.

Ergibt ca. 60 Stück

250 g Mehl

1 Prise Salz

150 g Butter, in Stücken, kalt

4 Esslöffel Rosenwasser
(siehe Hinweis)

**100 g gemahlene geschälte
Mandeln**

90 g Puderzucker

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Butter und Rosenwasser beigegeben, mit kalten Händen rasch zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.
3. Mandeln und Puderzucker beigegeben, zu einem Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Formen: Teig kühl halten, portionenweise in fingerdicke Rollen formen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, daraus bleistiftdicke Röllchen drehen. Kipferl formen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen, ca. 30 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (Heissluft). Herausnehmen, sorgfältig vom Blech lösen.

Rosenzucker

**4 Esslöffel getrocknete
Rosenblütenblätter**,
1 Esslöffel beiseite gestellt

6 Esslöffel Puderzucker

Rosenblütenblätter in einem Mörser fein zerstoßen, mit dem Puderzucker mischen, die Kipferl noch heiss darin wenden, auf einem Gitter auskühlen. Mit den beiseite gestellten Rosenblütenblättern bestreuen.

Hinweis: Rosenwasser ist in Drogerien, getrocknete Rosenblütenblätter sind auf Wochenmärkten, in Bio- und Teeläden sowie in der Lebensmittelabteilung von grossen Warenhäusern erhältlich.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 2 Wochen.

Pro Stück: 3 g Fett, 1 g Eiweiss,
5 g Kohlenhydrate, 212 kJ (51 kcal)