



# Schweizer Guetzli

Seltene Perlen aus Schweizer Backstubben – diese regionalen Guetzlispezialitäten werden auffallen und gefallen.

## Urner Hausleckerli

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Kühl stellen: ca. 3 Std.  
Backen: ca. 12 Min. pro Blech  
Ergibt ca. 40 Stück

**je 70 g gemahlene Mandeln und Haselnüsse**

**je 70 g Mandeln und Haselnüsse**,  
grob gehackt (z. B. mit dem  
Küchen-Crack)

**170 g Zucker**

**je 60 g Orangeat und Zitronat**,  
fein gehackt

**½ Teelöffel Zimt**

**1 Prise Salz**

**1 Esslöffel Mehl**

**1 Esslöffel flüssiger Honig**

**2 frische Eiweisse**

**1 Prise Salz**

1. Alle Zutaten bis und mit Mehl in einer Schüssel gut mischen. Honig daruntermischen.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, unter die Masse mischen, zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

**Formen:** Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 5 mm dick auswallen. Mit einem Spachtel lösen. Leckerli von ca. 4×5 cm schneiden, auf zwei Backpapiere verteilen, ein Backpapier auf einen Blechrücken ziehen.

### Glasur

**80 g Puderzucker**

**1½ Teelöffel Zitronensaft**

**1½ Teelöffel Kirsch**

Puderzucker, Zitronensaft und Kirsch in einer kleinen Schüssel verrühren.

**Backen:** ca. 12 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, die warmen Leckerli mit der Glasur bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

**Haltbarkeit:** Leckerli ca. 1 Monat im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren. Oder Teig tiefkühlen, Haltbarkeit ca. 2 Monate. Auftauen: über Nacht im Kühlschrank.

**Pro 100 g:** 4 g Fett, 1 g Eiweiss,  
10 g Kohlenhydrate, 338 kJ (81 kcal)