



## Schokoladeknöpfe mit Whiskyfüllung

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 8 Min.

Für 2 Guetzirollmatten von  
ca. 3½ cm Ø (siehe Tipp Seite 7)

Ergibt ca. 50 Stück

**175 g gesalzene Butter**, weich

**75 g Puderzucker**

**250 g Mehl**

**3 Esslöffel Kakaopulver**

Butter in eine Schüssel geben,  
Puderzucker darunterrühren. Mehl  
und Kakao begeben, rasch zu  
einem weichen Teig zusammen-  
fügen.

**Formen und schneiden:** Teig hal-  
bieren, zu zwei Rollen formen, auf  
die Guetzirollmatten legen, Teig  
satt einrollen. Die Guetzirollmatten  
an beiden Enden mit einem Gum-  
miband umwickeln, ca. 1 Std. kühl  
stellen. Teig in ca. 5 mm dicke  
Scheiben schneiden, auf zwei mit  
Backpapier belegte Bleche legen.  
Mit einem Holzspießchen Knopf-  
löcher einstechen.

**Backen:** ca. 8 Min. im auf 180 Grad  
vorgeheizten Ofen (Heissluft).

Herausnehmen, etwas abkühlen,  
auf einem Gitter auskühlen.

**200 g Doppelrahm-Frischkäse**  
(z. B. Philadelphia nature)

**2 Esslöffel Puderzucker**

**2 Esslöffel Whisky**

Frischkäse, Puderzucker und  
Whisky glatt rühren, in einen  
Spritzsack mit glatter Tülle  
(ca. 10 mm Ø) geben. Whisky-  
masse auf die Hälfte der  
Guetzli spritzen, restliche Guetzli  
darauflegen, leicht andrücken.

**Stück:** 67 kcal, E 1 g, Kh 6g, F 4g

### **Haltbarkeit (beide Sorten):**

Ungefüllte Guetzli in einer  
Dose gut verschlossen ca.  
2 Wochen. Oder tiefgekühlt  
ca. 2 Monate. Die Guetzli  
kurz vor dem Servieren füllen.