



Thurgauer Lungenliga-Guetzli

Rezept für ca. 50 Guetzli

Zutaten

TEIG

250 g Butter

200 g Zucker

1 Ei

1 Eigelb

1 TL Vanilleextrakt

420 g Mehl

½ TL Salz

½ TL Natron

GLASUR

3 TL Puderzucker

Etwas Saurer Most (z.B. Möhl)

Etwas grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

- Butter und Zucker cremig schlagen
- Ei, Eigelb und Vanilleextrakt zugeben und ein paar Minuten weiterschlagen bis alles gut vermengt ist
- Mehl, Salz und Natron in eine extra Schüssel geben und gut mischen
- Teig der Mehlmischung hinzugeben und gut vermischen
- Teig abdecken/ einwickeln und für mind. 4 Stunden (noch besser über Nacht) kühl stellen
- Ofen auf 175C (Umluft oder Unterhitze) vorheizen
- Gekühlten Teig 10min vor dem Ausstechen aus dem Kühlschrank nehmen
- Teig 5mm dick ausrollen & ausstechen
- Für 10 Minuten backen
- Auf dem Backblech kalt werden lassen
- Für die Glasur sauren Most, Puderzucker und grüne Lebensmittelfarbe mischen
- Kalte Guetzli mit Glasur bestreichen

Frohe
Weihnachten &
en Guete
wünscht die
Lungenliga
Thurgau

