

Gedächtnistraining - Weihnachtsguetzli

Ich schreibe 24 Namen von Guetzli auf einen Zettel.

Vielleicht gehe ich in die Küche und beginne zu Backen:



Ich schlage 2 frische Eiweisse mit einer Prise Salz steif und mische 200 g Zucker darunter. Nun mische ich 350 g gemahlene Mandeln mit 1.5 Esslöffeln Zimt und gebe dies zur Eiweissmasse. Ich füge 0.5 Esslöffel Kirsch hinzu.

Diesen Teig walle ich portionenweise auf wenig Zucker oder zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 1 cm dick aus. Ich löse den Teig mit einem Spachtel und steche Sterne aus. Dabei tauche ich das Förmchen immer wieder in Zucker.

Die Guetzli lege ich auf mit Backpapier belegte Bleche und lasse sie bei Raumtemperatur ca. 6 Stunden oder über Nacht trocknen.

Ich backe 3-5 Minuten in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.

Zum Schluss rühre ich 70 g Puderzucker und 1 Esslöffel Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur, verteile mit einem Kaffeelöffel wenig Glasur auf den ausgekühlten Zimtsternen und lasse sie trocknen.

nach Betty Bossi



Helena Eggenberger 2020