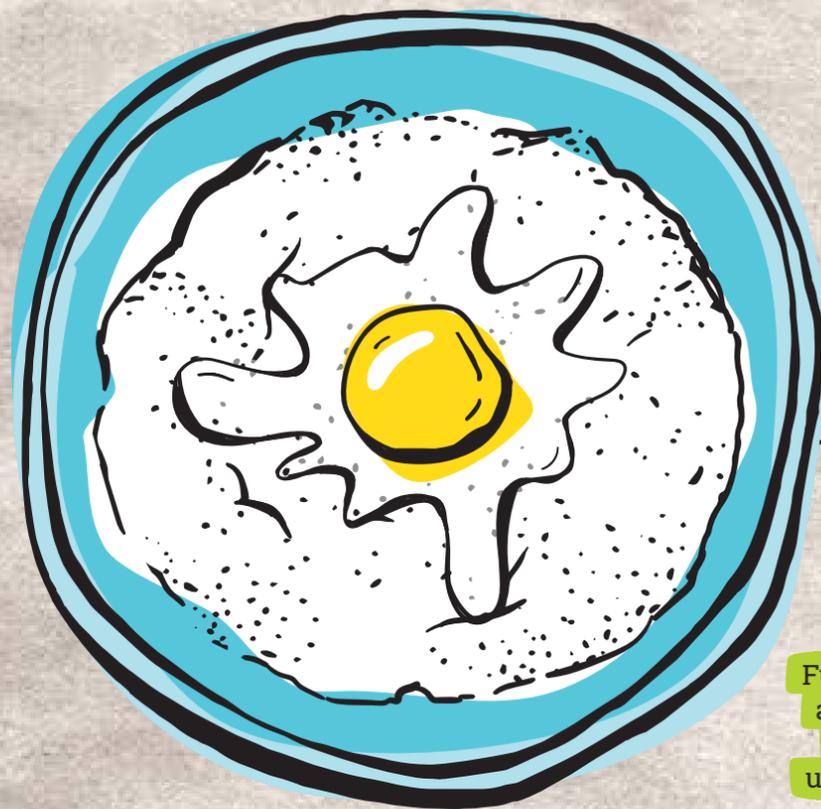


GUETZLE wie die Profis

Selbstgemacht ist einfach feiner. Und bei Weihnachtsguetzli kann man die Freude, die ins Backen gesteckt wurde, schmecken! Fürs gemeinsame Backen ist Guetzle perfekt, denn es gibt für alle fleissigen Helferlein eine Aufgabe.



little Tipp

Fürs Guetzle verwendet ihr am besten immer frische Eier. So könnt ihr ganz unbesorgt vom feinen Teig schmausen.

AUS EINS MACH ZWEI, DREI...

Oft braucht es für unterschiedliche Guetzli nicht unterschiedliche Teige: Sablé-Grundteig zum Beispiel könnt ihr ganz einfach mit Aromen oder Gewürzen verfeinern. Probiert es aus!

Teigige Tipps

Guetzle ist Übungssache und braucht ein bisschen Geduld. Diese Tipps werden euch in der Backstube sicher helfen.

KÄLTE & HITZE

Kalt lässt sich Teig am besten verarbeiten: Er klebt beim Auswallen weniger und die Guetzli behalten ihre schöne Form auch beim Backen. Dafür stellt ihr das Blech mit den ausgestochenen Formen am besten kurz nach draussen in die Kälte und schiebt es erst dann in den heissen Backofen.

NICHT SO FÖRMLICH!

Herzen oder Kreise sind einfacher auszustechen als feinteilige Figuren. Natürlich geht es auch ganz ohne Formen: Teig einfach mit einem Löffel portionieren oder zu Kugeln rollen und etwas flachdrücken – fertig sind die Cookies.

KLEBRIGER TEIG?

Die Förmchen vor dem Ausstechen je nach Teig in Wasser, Zucker oder Mehl tauchen. So löst sich der Teig wie von alleine.

SO LÄUFTS RUND

Oft wird der Teig beim Auswallen grösser, als man denkt. Nehmt deshalb immer nur kleine Portionen zum Formen aus der Kälte. Am besten legt ihr unter und über den Teig je ein Backpapier oder einen aufgeschnittenen Plastikbeutel.

Mit Teighölzchen auf beiden Seiten wird der Teig überall gleich dick.

Noch mehr spannendes Kochwissen gibt es auf littlefooby.ch/wissen