

GUETZLI- Klassiker

Guetzlisorten gibt es so viele, dass man ganze Bücher damit füllen kann – und es werden immer mehr! Trotzdem gibt es ein paar Sorten, die alle kennen und lieben. Wir zeigen euch vier davon.

Frohe
Weihnachten



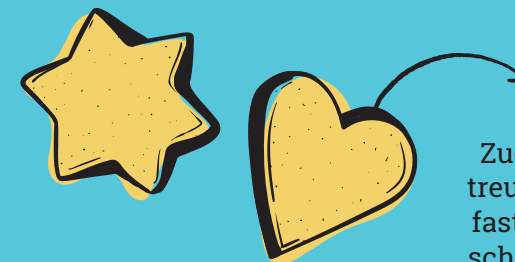
Eine kleine Geschichte ZUM GUETZLI

Zucker und Butter waren früher ganz wertvolle Zutaten. Nur die reicheren Menschen, zum Beispiel Bewohner von Klöstern, konnten sie sich leisten. In der Weihnachtszeit wurden aus den kostbaren Zutaten und Gewürzen von weit her,

zum Beispiel Nelken und Zimt, besondere Brote hergestellt. Diese Brote wurden dann zerkleinert und an die ärmeren Menschen verteilt – so sagt man, ist das Guetzli entstanden.



Welches ist dein LIEBLINGSGUETZLI?

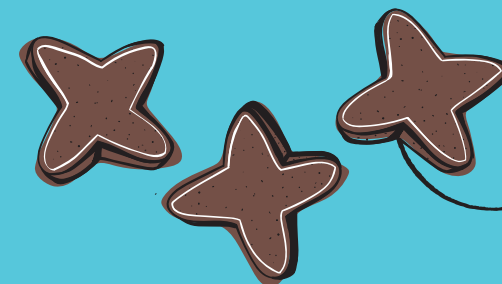


MAILÄNDERLI

Zuckerguss, Kokosraspeln, Schoggistreusel – zu diesem Butterguetzli passt fast alles. Ausserdem sind Mailänderli schnell gemacht und auch nature (also ohne Glasur und Deko) immer fein.

ZIMTSTERNE

Kaum steigt einem der warme Geruch von Zimt in die Nase, ist man in Weihnachtsstimmung. Und so ist das auch, wenn ihr Zimtsterne schmaust – probiert es aus!

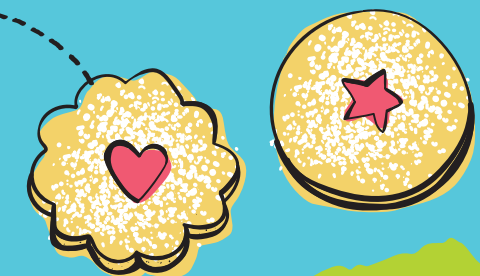


BRUNSLI

Das Schoggi-Guetzli ist innen schön weich und hat aussen eine dünne Schicht aus Zucker – ein süsser Traum für kleine und grosse Geniesser.

SPITZBUBEN

Guetzli, Konfi, Guetzli – das ist der Spitzbub. Für das Loch im Deckel gibt es viele verschiedene Varianten, zum Beispiel Sterne und Herzen. Spitzbuben schmecken am besten, wenn sie schon einen Tag in der Guetzlibox gelagert wurden, dann sind sie schön weich.



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