

Weihnachts- bäumchen

Möchtest du deine Familie und deine Freunde an Weihnachten mit einer Süssigkeit überraschen? Wir haben eine tolle Idee für dich! Mach diese leckeren Weihnachtsbäumchen.

Dieses Rezept dürfen wir den Rezeptkarten «Guetzli ründ ums Jahr» von Betty Bossi entnehmen. Diese Karten sind erhältlich bei Betty Bossi, Die Ideenküche, 6009 Luzern oder unter www.bettybossi.ch

150 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 frisches Ei

1. Butter, Zucker, Salz und Ei in eine Schüssel geben. Mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 3 Minuten rühren, bis die Masse cremig ist.



150 g Mehl
150 g gemahlene Haselnüsse

2. Mehl und Haselnüsse mischen und begeben. Alles zu einem Teig zusammenfügen, etwas festdrücken und 1 Stunde kühl stellen.
3. Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen. Tannenbäume ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.



4. Bei der Hälfte der Bäume mit einem Trinkhalm Löcher ausstechen. Blech ca. 15 Minuten kühl stellen. Dann ca. 15 Minuten backen, in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Heraus nehmen und auf einem Gitter auskühlen.



100 g
Johannisbeergelee

5. Guetzli ohne Löcher so auf die Arbeitsfläche legen, dass die flache Seite oben ist. Gelee in einer Pfanne wärmen und glatt rühren. Wenig Gelee mit einem Teelöffel auf die Guetzli geben.



Puderzucker

6. Guetzli mit Löcher so auf das Gelee legen, dass die flache Seite unten ist. Puderzucker in ein Sieb geben und Guetzli damit bestäuben.

