

Weihnachtsbäumchen

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std. 20 Min. / Kühl stellen: ca. 1 Std. 15 Min.
Backen pro Blech: ca. 5 Min. / Ergibt ca. 70 Stück, je nach Grösse der Ausstecher

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



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



150 g Mehl
150 g gemahlene Haselnüsse

2. Mehl und Haselnüsse mischen, begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

3. Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen. Tannenbäume ausstechen, auf mit Backpapier belegte Blechrücken legen.



4. Bei der Hälfte der Bäume mit einer feinen, runden Spritzsacktüle oder einem Trinkhalm 3–5 Löcher ausstechen. Bleche ca. 15 Min. kühl stellen.



Backen pro Blech: ca. 5 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.



100 g Johannisbeer-gelee



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



Puderrucker, zum Bestäuben



6. Guetzli mit Löchern so auf das Gelee legen, dass die flache Seite unten ist. Puderrucker in ein kleines Sieb geben, Guetzli damit bestäuben.



Bereits mit Kugeln verziert, kommen diese Christbäumchen daher – ein Weihnachtsguetzli, das zum Klassiker werden könnte.

Schneller gehts: mit 1 Päckli Spitzbuben-Teig.

Haltbarkeit: lagenweise mit Backpapier getrennt in einer Dose gut verschlossen ca. 1 Woche.

Pro Stück: 3 g Fett, 1 g Eiweiss, 4 g Kohlenhydrate, 198 kJ (47 kcal)