

Betty Bossi

Rosmarin- Oliven-Guetzli



Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 10 Min. pro Blech

Ergibt: ca. 50 Stück

125 g Butter, weich

20 g Zucker

¼ TL Fleur de Sel

wenig Pfeffer

1 frisches Ei

180 g Mehl

2 EL Rosmarin, fein geschnitten

50 g schwarze Oliven, entsteint,
fein gehackt

1. Butter und alle Zutaten bis und mit Ei mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Rosmarin beigegeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.

2. Teig portionenweise in die Guetzli-Pressen füllen. Guetzli auf ein Backblech spritzen, Oliven darüberstreuen.

3. **Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 37 kcal, F 2 g, Kh 3 g, E 1 g

Variante: Gruyère-Guetzli Statt 180 g Mehl 100 g Mehl und 50 g Gruyère, gerieben, verwenden. Oliven durch wenig grobkörniges Meersalz ersetzen.

