



Apfel Guetzli – Rezept und Vers

-

Zutaten

Für 80 – 90 Stück, Backpapier für das Blech

Teig:

125 g Butter, weich

1 Messerspitze Salz, 225 g Zucker

1 Ei, 2 EL Milch

200 g Äpfel, geschält, fein gewürfelt, 150 g Dörräpfel, fein gewürfelt

1 Zitrone, abgeriebene Schale, 150 g gemahlene Haselnüsse

225 g Mehl, 1 TL Backpulver, Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Teig: Butter rühren, bis sich Spitzen bilden. Salz, Zucker, Ei und Milch zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Äpfel, Dörräpfel, Zitronenschale und Nüsse darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, sorgfältig daruntermischen. In einer grossen Schüssel das Mehl, den Zucker und das Salz zusammengeben und mischen bis alles vollständig eingearbeitet ist.
2. Mit 2 Teelöffeln baumnussgrosse Häufchen formen, auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen, 30 Minuten kühl stellen.
3. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 10 –12 Minuten backen.
4. Fertige Guetzli leicht ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.



Vers

„Oepfel, Oepfelstückli

Alli Chind sind glückli,

ali Chind sind froo,

und mached grad e soo.“

(Während des Verses auf die Oberschenkel und in die Hände klatschen. Bei „soo“ eine Bewegung vorzeigen, die alle nachahmen)

©Brigitte Gahr 2017

Villa Ninck AG

-

Neuwiesenstrasse 11, 8400 Winterthur
Telefon 052 213 50 30, Email info@villaninck.ch
Web www.villaninck.ch