

Zitronen-Mandel Guetzli Glutenfrei



Zutaten

ca. 70 Stück /50 Minuten aktiv
2 Stunden gesamt

- 100 g glutenfreie Basismehlmischung von Zwicky
- 300 g gemahlene Mandeln
- 200 g Puderzucker
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver (glutenfrei)

Topping

- 2-3 EL Zitronensaft
- 125 g Puderzucker
- 50 g gehobelte Mandeln (blanchiert)

Zwicky wünscht en Guete!

Zitronen-Mandel Guetzli

Glutenfrei



Zubereitung

1. Die weiche Butter mit Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren
2. Eier und Prise Salz dazu geben
3. Gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen und sieben
4. Die trockenen Zutaten nach und nach zur Butter-Ei-Mischung dazu geben und zu einem glatten Teig rühren
5. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Minuten im Kühlschrank kaltstellen
6. Den gekühlten Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche (glutenfreies Mehl) etwa 5 mm dick ausrollen
7. Mit Guetzli-Ausstecher gewünschte Formen ausstechen – etwa 70 Stück
8. Die ausgestochenen Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
9. Backblech mit den Guetzli nochmals für etwa 30 min in den Kühlschrank, so behalten sie beim Backen schöner ihre Form
10. Den Backofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen
11. Die Guetzli ca. 10 – 12 Minuten leicht goldbraun backen
12. Anschliessend aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen

Topping

1. Gehobelte Mandeln in der Bratpfanne (ohne Öl) leicht anrösten
2. Puderzucker sieben, mit Zitronensaft verrühren (sollte cremige Konsistenz haben, nicht zu flüssig)
3. Einen kleinen Tupfer Zitronenglasur auf die Mitte jedes Guetzlis geben (Rand aussparen), etwas verstreichen und anschliessend einige gehobelte Mandeln darauf streuen
4. Sobald die Zitronenglasur fest ist, können die Zitronen-Mandelguetzli gegessen oder in einer Guetzlidose für spätere Anlässe aufbewahrt werden

Das Rezept wurde entwickelt durch:

MARTINA BACKT 

Zwicky wünscht en Guete!