

Energie-Guetzli

ein Power-Guetzli zum „Dorehebe“



| | | |
|----------------|--|--|
| 250g | Mehl (Halbweissmehl, Dinkelmehl) | |
| 1 Messerspitze | Kakaopulver | |
| 100g | gemahlene Mandeln | |
| 100g | Butterflöckli | alles in einer Schüssel gut vermischen |
| 1 - 2 Handvoll | Cranberries, getrocknete Himbeeren oder Rosinen | |
| 100g | Zucker (auch Vollrohrzucker) | |
| 1 -2 TL | Zimtpulver | |
| 1 - 2 TL | Muskatpulver | |
| ½ TL | Nelkenpulver | |
| ½ TL | Salz | dazugeben |
| 1 | Zitrone, abreiben und pressen | |
| 1 | Ei | verquirlen |

Alles zu einem **festen** Teig verarbeiten, wenn nötig noch wenig Rahm oder Wasser beimischen.

Aus dem Teig 3 – 4 Rollen formen, locker in Alufolie wickeln und 2 - 3 Stunden kalt stellen. Ich lege es in den Tiefkühler

Vor dem Backen: - Alufolie entfernen
- die Rollen 7mm dicke Taler schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

Backen: 200°C Umluft 12min, untere Ofenhälfte