

# GRÜESSLI AUS DEM ALTENBURG

## Ab in die Küche

Liebe Schleckmäuler, heute wird gebacken! Hier ist das Rezept für feine süsse Haferflockenguetsli. Weisst Du schon, wie Du ein Rezept lesen musst und was die Abkürzungen bedeuten?

Am besten liest Du zuerst alles genau durch und schaust, ob Du die nötigen Zutaten zu Hause hast. Du brauchst ausserdem eine grosse Schüssel, eine Küchenwaage und ein Backblech mit Backpapier.



Die Abkürzungen:  
g = Gramm  
TL = Teelöffel  
EL = Esslöffel  
Prise = so viel, wie sich zwischen zwei Fingern fassen lässt

## HAFERFLOCKENGUETSLI

### Du brauchst:

250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
250 g Haferflocken  
250 g Zucker  
1 Beutel Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
100 g weiche Butter  
2 EL Milch

### Für die Glasur

125 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft oder Wasser

### So geht es:

1. Mehl, Backpulver und Haferflocken in einer Schüssel mischen.

2. Zucker, Vanillezucker, Salz und verquirlte Eier dazugeben und verrühren.

3. Butter in Stücke schneiden und mit der Milch dazugeben.

4. Alles zu einem dicken Teig zusammenfügen. Ist der Teig zu klebrig, stell ihn einfach noch kurz in den Kühlschrank.

5. Kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 8 bis 10 Minuten backen.

6. Für die Glasur Puderzucker und Flüssigkeit mischen und auf die leicht ausgekühlten Guetsli streichen.

In einer Guetslibüchse sind die feinen Guetsli ein paar Tage haltbar.