

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.