



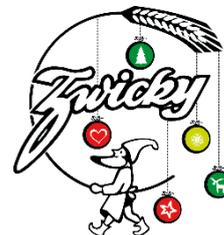
Zutaten

- 320 g Zwicky Dinkelmehl
- 2 EL Zwicky Bio Knuspermischung Dinkel (optional)
- 70 g Zucker (gerne auch Rohrzucker)
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckli Vanillezucker
- ½ TL Salz
- 85 g kalte Butter
- 200 ml Buttermilch
- 1 Ei
- 2 EL Sahne
- Puderzucker zum bestäuben (optional)

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Zwicky Knuspermischung und Salz in einer Schüssel vermischen. Kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben und mit beiden Händen locker verkneten.
2. 200 ml der Buttermilch hinzugießen und zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu klebrig, so lange ein wenig Mehl hinzugeben, bis er nur noch leicht klebt. Für ca. 30 min kühl stellen.
3. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, Teig aus der Schüssel nehmen und im Mehl wenden. Dünn ausrollen und mit Förmchen beliebige Guetzlis ausstechen.

Zwicky wünscht en Guete!



4. Ei und Sahne gut verrühren und mit einem Pinsel die Guetzlis damit bestreichen. Dieser Schritt kann aber auch weggelassen werden um die Guetzlis am Schluss mit Puderzucker zu bestäuben.
5. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze nacheinander in jeweils ca. 10–15 min goldbraun backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

Zusätzlicher Tipp:

Auch "Spitzbuben" können ganz einfach gemacht werden. Dafür 100 g Puderzucker mit ca. 50ml Buttermilch verrühren. Die Plätzchen zur Hälfte mit Loch ausstechen (Deckel) und die Puderzucker/Buttermilchcreme auf die ausgekühlten Guetzlis (Unterteile) streichen und den Deckel draufsetzen.



Zwicky wünscht en Guete!