



Guetzli mit Datteln und Anis

- 200 g Butter
- 125 g Vollrohrzucker
- 1 Ei
- 1 Zitrone unbehandelt (abgeriebene Schale und 1 EL Saft)
- 2 TL Anissamen oder ½ TL Anispulver
- 350 g helles Urdinkelmehl
- 1 Prise Salz
- 100 g Datteln, entsteint und in kleine Stücke geschnitten

Butter, Zucker und Ei zu einer sämigen Masse verrühren.

Dann Anis, Zitrone und das Mehl dazugeben und zu einem Teig verkneten.

Am Schluss die Datteln unterheben. (Anis kann durch ein anderes Gewürz wie z.B. Ingwer ersetzt werden).

Den Teig in Klarsichtfolie einpacken und für eine Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Teig ca. 3–4 mm dick auswallen und gewünschte Formen ausstechen.

Im vorgeheizten Backofen in der Mitte bei 175 Grad ca. 10 Minuten backen.