



Hagenbutten-Guetzli

200 g Butter
150 g Vollrohrzucker
1 Ei
1 Prise Salz
300 g feines Urdinkelmehl
1,5 TL Zimt
1 Msp Nelkenpulver
200 g Hagenbutterkonfi für Füllung
Puderzucker und Zimt zum Bestäuben

Butter, Zucker, Salz und Ei gut verrühren.
Mehl und Gewürze dazu geben. Zu einem Teig zusammenkneten.
In Folie gewickelt den Teig mindestens eine Stunde kühl stellen.
Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 2–3 mm dick auswallen.
Sterne oder gewünschte Formen ausstechen. Bei der Hälfte der Formen je einen kleinen Stern in der Mitte ausstechen und die Guetzli auf die Bleche legen.
Backen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 10–12 Min.
Auf die leicht ausgekühlten Guetzliböden Hagenbutterkonfi streichen, mit dem Guetzlideckel belegen.
Puderzucker mit etwas Zimt mischen. Guetzli damit bestäuben.