

Himmlich gutes Gebäck

Chocolate Chip Cookies und Orangen-Shortbread passen bestens in heimische Guetzli-Dosen. Und in der «Backstube» kommt festliche Stimmung auf.



Weihnachtsguetzli

Rezept Nr. 50 zum Sammeln www.coopzeitung.ch/rezept





Claudia Stalder zeigt, wie Sie die Schale der Orange sanft abreiben.



www.coopzeitung.ch/rezept

Weihnachtsguetzli

Chocolate Chip Cookies

Zutaten

Ergibt ca. 60 Stück
pro Stück ca. 211 kJ/50 kcal

120 g Butter
80 g Zucker
80 g gemahlener Rohrzucker
1 Prise Salz
2 frische Eigelbe
1 EL Ingwer, fein gerieben
120 g dunkle Schokolade, in Würfeli
200 g Weissmehl

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten
Backen:
pro Blech ca. 10 Min.

Zubereitung

Butter weich rühren. Zucker und alle Zutaten bis und mit Ingwer begeben, gut verrühren. Schokolade und Mehl mischen, begeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Formen: ca. 60 nussgrosse Kugeln formen, auf 3 Backpapiere legen, etwas flach drücken. 1 Backpapier auf den Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Cookies auf einem Gitter auskühlen. Vorgang 2-mal wiederholen.

Orangen-Shortbread

Zutaten

Ergibt ca. 40 Stück
pro Stück ca. 290 kJ/69 kcal

250 g Butter
60 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Bio-Orange, nur abgeriebene Schale
200 g Weissmehl

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 25 Minuten
Backen: ca. 20 Min.

Zubereitung

Butter weich rühren, Puderzucker, Salz und Orangenschale begeben, gut verrühren.

Mehl daruntermischen, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Formen: Masse rechteckig ca. 1 cm dick auf einem Backpapier auswallen, auf einen Blechrücken ziehen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen, Shortbread etwas abkühlen, noch lauwarm in ca. 4 cm grosse Rhomben schneiden, auf einem Gitter auskühlen.

Gut zu wissen Guetzli kann man auch einfrieren



Anna Späh
Fachstelle
Ernährung

Guetzli schmecken am besten frisch. Wenn man sich die Zeit zum Backen nimmt, lohnt es sich, eine grosszügige Menge herzustellen. Wie aber kann man viele Guetzli aufbewahren? Am besten füllt man sie, nach Sorten getrennt, in gut verschliessbare Behälter und bewahrt diese

an einem kühlen, trockenen Ort auf. Wenn sie noch länger knusprig bleiben müssen, kann jede Sorte - separat in einem Plastikbeutel verpackt - für ein bis zwei Monate tiefgekühlt gelagert werden. Dafür Guetzli ohne Zuckerglasuren oder Schokoladenverzierungen einfrieren und erst nach dem Auftauen dekorieren. Tauen Sie nur so grosse Portionen auf, wie Sie auch auf einmal essen werden. Ein zweites Mal sollte man Lebensmittel nicht einfrieren.

Der passende Wein Muscat St. Jean-de-Minervois AC Vin doux Languedoc

Preis: Fr. 8.90/37,5 cl
Herkunft: Frankreich
Region: Languedoc/Roussillon
Rebsorte: Muscat
Genussreife: bis 3 Jahre nach Kauf
Erhältlich: in grösseren Coop-Verkaufsstellen oder unter:

▶ **link**
www.coopathome.ch

