



Schokoladeknöpfe mit Whiskyfüllung

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Kühl stellen: ca. 1 Std.
Backen: ca. 8 Min.
Für 2 Guetzirollmatten von ca. 3½ cm Ø (siehe Tipp Seite 7)
Ergibt ca. 50 Stück

175 g gesalzene Butter, weich

75 g Puderzucker

250 g Mehl

3 Esslöffel Kakaopulver

Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker darunter rühren. Mehl und Kakao begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.

Formen und schneiden: Teig halbieren, zu zwei Rollen formen, auf die Guetzirollmatten legen, Teig satt einrollen. Die Guetzirollmatten an beiden Enden mit einem Gummiband umwickeln, ca. 1 Std. kühl stellen. Teig in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit einem Holzspiesschen Knopflöcher einstechen.

Backen: ca. 8 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen.

200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia nature)

2 Esslöffel Puderzucker

2 Esslöffel Whisky

Frischkäse, Puderzucker und Whisky glatt rühren, in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. Whiskymasse auf die Hälfte der Guetzi spritzen, restliche Guetzi darauflegen, leicht andrücken.

Stück: 67 kcal, E 1 g, Kh 6 g, F 4 g

Haltbarkeit (beide Sorten): Ungefüllte Guetzi in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen. Oder tiefgekühlt ca. 2 Monate. Die Guetzi kurz vor dem Servieren füllen.



Vanille-Caramel-Ecken

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Kühl stellen: ca. 1 Std.
Backen: ca. 8 Min.
Für 2 Guetzirollmatten, dreieckig (siehe Tipp Seite 7)
Ergibt ca. 45 Stück

175 g Butter, weich

75 g Puderzucker

2 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

1 Prise Salz

250 g Mehl

25 g weiche Caramels (z. B. All Butter Fudges, Fine Food), fein gehackt

Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker, Vanillesamen und Salz darunter rühren. Mehl und Caramels begeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen.

Formen und schneiden: Teig halbieren, zu zwei Rollen formen, auf die Guetzirollmatten legen, diese satt einschlagen. Die Guetzirollmatten an beiden Enden mit

einem Gummiband umwickeln, ca. 1 Std. kühl stellen. Teig in ca. 5 mm dicke Dreiecke schneiden, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

Backen: ca. 8 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen.

50 g gemahlene Haselnüsse

125 g weiche Caramels

(z. B. All Butter Fudges, Fine Food), fein gehackt

4 Esslöffel Rahm

Nüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten, herausnehmen. Pfanne von der Platte nehmen, Caramels und Rahm begeben, unter Rühren schmelzen. Nüsse wieder darunter mischen, auskühlen. Nussmasse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, auf die Hälfte der Guetzi spritzen, restliche Guetzi darauflegen, leicht andrücken.

Stück: 80 kcal, E 1 g, Kh 8 g, F 5 g