

Springform 26cm Ø

Guetzliform Hase, Schmetterling, Blume oder Ähnliches, gibt zum Kuchen zusätzlich ca. 15 -20 Guetzli



Zutaten:

Zutaten Ribelmasse:

3dl Wasser

100g Ribelmais

2 EL Zucker

1 TL Zimt

½ TL Salz

Zutaten Teige:

180 g Butter weich

150 g Zucker

1 Pr. Salz

1 ½ Eier (½ Ei zum Bestreichen beiseite stellen)

1 TL Zimt

1 TL Kardamom gemahlen

1-2 Msp. Nelkenpulver

200 g gemahlene Haselnüsse

180 g Dinkelmehl hell (oder Weizenmehl)

80 g Dinkelmehl hell

260 g Himbeer- und Johannisbeerconfiture, halb/halb

Zubereitung:

1. Wasser aufkochen und den Ribel mit dem Zucker und den Gewürzen einrühren. 15 Min. auf niedrigster Stufe mit Deckel ziehen lassen. Dann den Ribelbrei auskühlen lassen, dabei immer mal wieder mit einer Gabel auflockern.
2. Die weiche Butter mit Zucker und Salz in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührwerk rühren, bis sich Spitzchen bilden. Eier und Gewürze begeben und noch einmal rühren. Dann den abgekühlten Ribelbrei begeben und Rühren, bis alles gut

vermischt ist.

3. Zuletzt die gemahlenen Nüsse und 180g Mehl daruntermischen.
4. 650 g des Teiges in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und den Rand ca. 2cm hoch drücken. Kaltstellen.
5. Dem restlichen Teig 80 g Mehl begeben, gut zusammenkneten. Zwischen 2 Backtrennpapieren ca. 4 - 5 mm dick auswallen und an die Kälte legen. (Mind. 15 - 30 Min.)
6. Konfitüre gleichmässig auf den Teig streichen. Mit einem Teigspachtel vorsichtig den Teig vom Springformrand lösen und nach unten auf die Konfitüre legen.
7. Aus dem kalten ausgewallten Teig Hasen oder Figuren nach Wunsch ausstechen und auf die Konfitüre verteilen.
8. Restliche Guetzli ausstechen und auf ein separates Blech legen. Alles mit Ei bestreichen. Die separaten Guetzli ev. mit Zucker oder Rohrzucker bestreuen.

Backen:

Falls vorhanden, 160°C Heissluft Pizzastufe (Unterhitze dazu) oder 180°C Unter- und Oberhitze.

Kuchen ca. 50 Min.

Guetzliblech ca. 20 Min. dazuschieben bei Heissluft. Bei Unter- und Oberhitze nacheinander backen.

Tipp:

1. Falls der Teig zu klebrig wird, jeweils vor der Weiterverarbeitung wieder eine Weile kühlstellen.
2. Hasenguetzli als essbare Tischdeko an Ostern verwenden.