

Ergibt ein grosses eckiges Backblech



Zutaten:

Zutaten 1:

50 g Ribelmais

1 ½ dl Wasser

¼ TL Salz

Zutaten 2:

100 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 TL Zimt gemahlen

1 TL Kardamom gemahlen

400 g gemahlene Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse oder eine Mischung davon)

½ P. Schoggiwürfeli (80 g)

1 Ei

Etwas Puderzucker

Ein paar halbierte Baumnüsse

Zubereitung:

1. Zubereitung Zutaten 1: Wasser mit Salz aufkochen und Ribel einrühren. Einen Moment aufkochen, dann zugedeckt auf niedrigster Stufe 15 Min. ziehen lassen. Beiseitestellen und ein wenig auskühlen lassen.
2. Zubereitung Zutaten 2: Alle trockenen Zutaten bis und mit gemahlene Nüsse in einer Schüssel vermischen.
3. Den noch warmen Ribel dazugeben und mit den Händen fein verreiben (wie beim geriebenen Teig).
4. Dann die Schoggiwürfeli und das aufgeschlagene Ei beigeben.
5. Zu einem Teig zusammenkneten und diesen 2 Std. mit Folie zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Blech mit Blehreinpapier belegen. Aus dem Teig ca.

baumnussgrosse Kugeln formen, diese im Puderzucker drehen und die Kugeln aufs Blech setzen.

7. In jede Kugel eine halbe Baumnuss drücken, sodass ca. 1 cm dicke, unregelmässig runde Guetzli entstehen.
8. In den kalten Ofen schieben und bei 160°C Heissluft 25 - 30 Min. backen.