

Ergibt ca. 50 Stück

Vor- und Zubereitung: ca. 45 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Backen: 8-10 Min.

Zutaten:

250 g Butter

125 g Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Pr Salz

1 Eiweiss, leicht verklopft

250 g Rheintaler Ribelmais AOP

100 g Weissmehl

200 g rote Konfitüre

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eiweiss darunter rühren, Rheintaler Ribelmais AOP und Mehl begeben. Zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Teig portionenweise zwischen Backtrennpapier ca. 3 mm dick auswallen, runde Plätzchen ausstechen. Die Hälfte der Guetzli mit Mandelsplitter belegen. Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Backen 8-10 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens.
4. Konfitüre in einem Pfännchen erwärmen, glattrühren, auf die falsche Seite der Bödeli verteilen. Deckeli mit Mandelsplitter aufsetzen.

Tipp:

Ist der Teig zu klebrig, vor dem Ausstechen, im Backtrennpapier kurz in den Tiefkühler legen, die Plätzli lassen sich dann ohne sich zu verformen auf das Blech legen. Ebenso vor dem Backen ca. 5 Min. an



die Kälte stellen, dann sofort in den vorgeheizten Ofen schieben.