

Orangen–Sternanis–Guetzli



Zutaten für etwa 40 Stück

- 360g Weissmehl Typ 00
- 70g grobes weisses Reismehl
- 160g Kristallzucker
- 1 TL Backpulver
- 1–2 TL Sternanis, gemahlen, je nach Geschmack
- 1 TL Meersalz
- 1 EL Bio-Orangen-Schale, fein abgerieben
- ½ Vanilleschote, ausgekratzte Samen
- 250g Butter, kalt, in Würfeln, zirka 2 cm
- 1 grosses Ei, zerquirlt

Zubereitung

1. Teig herstellen Beide Mehle, Zucker, Backpulver und gemahlener Sternanis in eine Rührschüssel geben. Salz, Orangenschale und Vanillesamen dazugeben und alles gut mischen. Butter dazugeben und mit den Fingerspitzen alles miteinander verreiben bis grobe Brösel entstehen. Ei dazugeben und von Hand oder mit einem Kochlöffel verrühren bis ein zusammenhängender Teig entsteht. Teig formen und ruhen lassen. Teig zu einem Rechteck formen und in Backpapier wickeln, mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

2. Backen vorbereiten Backofen auf 180° C vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier auslegen.

3. Guetzli ausstechen Teig halbieren und etwa 5 cm dick ausrollen. Mit Formen Guetzli ausstechen und auf die Bleche verteilen. Teigreste zusammenkneten, nochmals ausrollen und alles aufbrauchen.

4. Backen Guetzli im Backofen 16–18 Minuten backen. In der Hälfte der Backzeit die Position der Backbleche tauschen, damit sie gleichmässig bräunen. Sie sind fertig, wenn sich der Rand goldbraun färbt und die Mitte der Kekse noch hell goldgelb ist.

Zum Abkühlen auf ein Gitter legen.