

# Feines Buttergebäck



## Zubereitung

Backofen auf 180 °C auf vorheizen

**Teig zubereiten:** Mehl auf die Tischplatte sieben. Puderzucker, Salz und Zitronenschale dazugeben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Ei, Eigelb und Rum hineingeben. Butter in Würfelchen schneiden und um die flüssigen Zutaten in der Mulde legen. Alles mit Mehl bedecken und rasch mit kalten Händen zusammenkneten.

**Guetzli ausstechen:** Teig auf zirka 5 mm ausrollen und verschiedene, etwa gleich grosse Förmchen ausstechen.

**Backen:** Das Buttergebäck zirka 18 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

## Zutaten für 100 Guetzli

- 800 g Mehl, gesiebt
- 375 g Puderzucker, gesiebt
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 Ei
- 4 Eigelb
- 1 Gläschen Rum
- 400 g Butter, zimmerwarm

**Tipp:** Die Butterguetzli können Sie nach Belieben auch glasieren.