

Streusel-Guetzli

Zutaten

Für 40-45 Stück

Backpapier für das Blech

Teig:

150 g Butter, weich

75 g Zucker

1/2 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eigelb

225 g Mehl

3 EL Himbeerkonfitüre, dick eingekocht

Streusel:

50 g Mehl

1 Prise Salz

50 g gemahlene Mandeln

50 g Zucker

1/4 TL Zimtpulver

50 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1 Eiweiss, leicht verquirlt

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
2. Aus dem Teig knapp baumnussgrosse Kugeln formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit befeuchteten Händen leicht flach drücken. Mit dem Daumen je eine tiefe Delle eindrücken, mit Konfitüre füllen.
3. Für die Streusel Mehl, Salz, Mandeln, Zucker und Zimt mischen. Butter zugeben, mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben.
4. Teigkugeln mit Eiweiss bepinseln, Streusel darauf verteilen, leicht andrücken 30 Minuten kühl stellen.
5. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 10-14 Minuten backen.
6. Ausgekühlte Guetzli mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 81 kcal, 1g Eiweiss, 5g Fett, 8g Kohlenhydrate.