



# Rezept VBG-Guetzli

Gemeinsam Guetzli backen macht mehr Spass.

## Das brauchst Du:

- 125g Butter (weich)
- 1 Ei
- 125g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Limette
- 250g Mehl
- Buntes Marzipan
- Etwas Wasser

## Und so geht's:

1. Rühre die Butter mit dem Handmixer cremig.
2. Gib das Ei, den Zucker und eine Prise Salz dazu. Rühre weiter, bis die Masse hell ist.
3. Gib die Schale und den Saft der Limette dazu.
4. Siebe das Mehl dazu und vermische alles zu einem glatten Teig. Diesen wickelst Du in Klarsichtfolie und legst ihn für etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank.
5. Heize den Ofen auf 200 Grad vor.
6. Rolle den Teig ca. 5 mm dick auf etwas Mehl aus und stich Deine Lieblingsformen aus.
7. Backe nun die Kekse auf einem Blech für ca. 10 Minuten in der Ofenmitte.
8. Lass die Kekse im Anschluss etwas auskühlen und rolle das Marzipan dünn aus.
9. Nun stichst Du die gleichen Formen nochmals aus Marzipan aus.
10. Befeuchte die Kekse mit etwas Wasser und drücke das Marzipan leicht an.