

Wiiguetzli - Rezept

750g Zucker

250g Rotwein Blauburgunder

2 Eier

alles gut mischen

1 Säckli Wiiguetzligewürz

1 Zitronenschale gerieben

125g Haselnüsse gerieben

Knapp 1 Teel. Natron

dazu fügen, leicht

1 kg Mehl

zusammenkneten

- nicht kühl stellen, sondern sofort weiter verarbeiten
- Teig mit Brettli 1 cm dick ausrollen
- Mit Guetzliförmli ausstechen und aufs Backblech mit Blechpapier legen
- 12-24 Stunden trocknen
- Ca. 15 Minuten backen bei 180°C. (Sobald sie sich vom Papier lösen)
- Ergibt ca. 2 kg Wiiguetzli