

SALZGUETELI

250g Butter

250g Zucker

schaumig rühren

250g geriebene Mandeln

300g Mehl

mischen und nach und nach

1-1 1/2 Teelöffel Salz (ca. 6-9g)

beigeben

oder 8-9g gröbers Salz

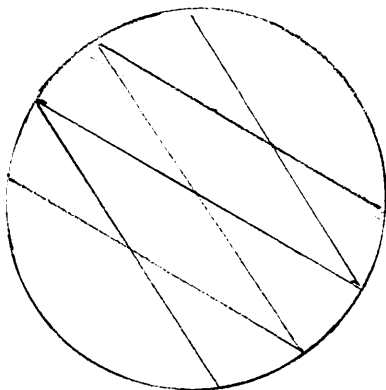
Masse zu einem Teig formen und ruhen lassen.

Mit den Fingern flach drücken, 1cm breit ausrollen, mit beliebiger Form ausstechen, vorsichtig rautenförmig einschneiden und über Nacht ruhen lassen.

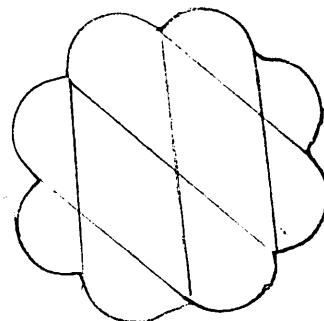
Bei 200 C ca. 10 Min. oder

bei 180 C Umluft ca. 9-10 Min. ausbacken (die Gueteli sollten

nur leicht braun sein) und auf dem Blech auskühlen lassen.



Original



Variante