

## Dezember

# Mandelmus-Guetzli

### Zuckerreduzierte Guetzli



### Zutaten für ca. 24 Stück

125 g	Butter
100 g	Mandelmus
2 EL	Holl-Rapsöl
160 g	Puderzucker
1	Ei, Freiland
220 g	Dinkelmehl
4 dl	Milch

### Zubereitung

Butter langsam schmelzen, leicht auskühlen lassen. Das Mandelmus solange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Butter, Mandelmus und Puderzucker mischen und zusammen mit dem Rapsöl zu einer glatten Teigmasse verrühren. Das Ei gut unterrühren. Mehl gesiebt zufügen und den Teig glatt kneten.

Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen und mit 2 cm Abstand auf das Blech setzen, die Teigkugeln mit einer Gabel flach drücken. So entsteht ein schönes Muster.

Den Backofen vorheizen. Die Guetzli bei 180 Grad ca. 10 Min backen, je nach Größe. Die Plätzchen sind innen weich und saftig.

Tipps. Falls die Teigmasse zu trocken ist etwas mehr Rapsöl beifügen. Wem die Guetzli zu wenig süß sind, kann sie mit einer Glasur aus Puderzucker und Orangensaft bestreichen☺.

Quelle:[www.chefkoch.de/rezepte/1812251293543772/Mandelmus-Plaetzchen.html](http://www.chefkoch.de/rezepte/1812251293543772/Mandelmus-Plaetzchen.html) – angepasst von KJ