

Daumenabdrücke (ca. 36 Stück)

«Diese Guetsli heissen so, weil man mit dem Daumen eine ziemlich tiefe Delle in die einzelnen Stücke drücken muss, die anschliessend mit Himbeerkonfitüre gefüllt wird. Ein hauchzarter Leckerbissen.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
250 g Mehl ¼ TL Natron und ¼ TL Salz 250 g zimmerwarme Butter 85 g Puderzucker 1 Ei 2 bis 3 Tropfen (oder etwas mehr) Vanillearoma 200 g gemahlene Baumnüsse Himbeerkonfitüre	<ol style="list-style-type: none">1. Mehl, Natron und Salz sieben2. Butter und Puderzucker mit den Schwingbesen des Mixers schaumig rühren.3. Ei und Vanillearoma hinzufügen und gut durchrühren.4. Die Mehlmischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zudecken und eine halbe Stunde kaltstellen.5. Vom Teig jeweils einen Teelöffel abstechen, zu einem Bällchen formen und anschliessend in den gemahlene Baumnüssen rollen und gut andrücken.6. Die Bällchen mit etwas Abstand auf ein Blech (mit Backtrennpapier) setzen.7. Jetzt mit dem Daumen in jedes Guetsli eine Delle drücken und diese mit Konfi füllen (aber nicht zu voll).8. Die Guetsli im auf 180°C vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten backen.

