



Hier und heute

Marzipan-Gützli

Marzipan-Gützli sind eine Schweizer Plätzchenspezialität, die vor allem in der Adventszeit gebacken wird. „Gützli“ ist die schweizerische Bezeichnung für Plätzchen. Marcel Seeger zeigt, wie Sie die saftig-mandeligen Kekse ganz einfach zu Hause nachbacken.

Das Rezept

von Marcel Seeger für circa 50 Stück

Die Zutaten

- 320 g Marzipanrohmasse
- 3 Eiweiße (Gr. M)
- 300 g Mandeln, fein gemahlen
- 80 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb etwa einer halben Bio- Orange, nach Geschmack
- 2 Tropfen Bittermandelöl
- 200 g gehobelte Mandeln
- 300 g dunkle Kuchenglasur

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel Marzipanrohmasse, Eiweiß, gemahlene Mandeln, Puderzucker, Salz, Orangenabrieb und Bittermandelöl zu einer glatten Masse verkneten. Die gehobelten Mandeln auf der Arbeitsfläche verteilen. Nun mit einem Esslöffel oder kleinen Eisportionierer Häufchen oder Kugeln formen und in den gehobelten Mandeln auf der Arbeitsfläche wenden.

Tipp: Den Esslöffel oder Eisportionierer vor dem Formen mit etwas Wasser anfeuchten, damit die Keksmasse sich besser löst.

Die Marzipan-Gützli auf die Backbleche setzen und etwa zwölf Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen erkalten lassen.

Zum Schluss die Kuchenglasur auflösen und die Marzipan-Gützli zur Hälfte eintauchen. Auf Backpapier absetzen und fest werden lassen.

Fertig und genießen!