

## Tipps und Tricks rund um Guetzli

### Vorbereiten

Rezept genau durchlesen.  
Vorräte kontrollieren, Einkaufsliste schreiben.

### Teig zubereiten

Für Guetzli immer *frische* Eier verwenden, da beim Guetzlibacken oft Teig genascht wird. **Wichtig:** Die Rezepte basieren auf mittelgrossen Eiern (Bezeichnung 53 g+).  
Teige, die nicht zusammenhalten, mit 1–2 Esslöffel Milch oder mit wenig Eiweiss, verklopft, mischen, zusammenfügen, nicht kneten.

### Teige kühl stellen

Butterhaltige Teige flach drücken, in Plastikbeutel oder Klarsichtfolie verpackt ca. 30 Min. kühl stellen.



### Auswallen

Über Nacht kühl gestellte, butterhaltige Teige ca. 15 Min. vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen.  
Butterhaltige Teige portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen zwei aufgeschnittenen Plastikbeuteln auswallen. Eiweisteige auf wenig Zucker, gemahlene Nüssen oder zwischen zwei aufgeschnittenen Plastikbeuteln auswallen. **Tipp:** Die Arbeitsfläche befeuchten, Beutel darauflegen.

Teighölzchen ermöglichen gleichmässig dickes Auswallen der Teige.



Teig während des Auswallens von Zeit zu Zeit und nochmals vor dem Ausstechen der Guetzli mit einem flach gehaltenen Spachtel von der Arbeitsfläche lösen.



### Formen

Guetzli dicht nebeneinander ausstechen; damit die Förmchen nicht kleben: **butterhaltige Teige:** Förmchen in wenig Mehl tauchen. Mehlsuren mit einem Pinsel von den Guetzli abwischen. **eiweisshaltige Teige:** Förmchen in Zucker oder kaltes Wasser tauchen.  
Teigresten leicht zusammenfügen, auf wenig Mehl bzw. Zucker wieder auswallen.  
Guetzli mit einem Spachtel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, kühl stellen. **Hinweis:** Heisse Bleche vor dem erneuten Belegen und Kühlstellen immer ganz auskühlen. **Tipp:** Backpapier lässt sich mehrmals verwenden.

### Teig transportieren

Wurde der Teig zwischen zwei Plastikbeuteln ausgewallt, den unteren Beutel zum Transportieren verwenden.  
Auf Mehl oder Zucker ausgewallte Teige mit dem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen, auf ein Backpapier ziehen und damit transportieren. So ist die Arbeitsfläche für die nächste Portion frei, und die Guetzli können am Tisch ausgestochen werden.



### Guetzli kühl stellen

Die geformten Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals ca. 10 Min. kühl stellen. So behält das Gebäck beim Backen seine Form. **Tipp:** Passt das Blech nicht in den Kühlschrank, Guetzli mit dem Blech auf dem Balkon kühl stellen. Dabei Guetzli mit einem Tuch zudecken.

### Backen

Die Vielfalt der Backöfen ist gross. Jeder Backofen hat wieder andere Backeigenschaften. Die Temperaturangabe und die Backzeit in den Rezepten verstehen sich daher als Richtwerte.  
Die Backtemperaturen gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heiss- bzw. Umluft verringert sich die Backtemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.  
Backofen stets vorheizen, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.  
Es empfiehlt sich, zur Kontrolle der Ofentemperatur ein Backofenthermometer zu verwenden.  
Das Öffnen der Backofentür während des Backens lässt die Temperatur fallen. Darum die Tür nicht unnötig öffnen.  
Die Backzeit für Guetzli ist immer auf volle Bleche ausgerichtet. Werden nur wenige Guetzli auf einem Blech gebacken, verkürzt sich die Backzeit.

Guetzli im Ofen überwachen. Evtl. das Blech wenden, falls der Ofen vorne und hinten unterschiedlich heiss ist und darum unregelmässig bäckt.

### Auskühlen

Guetzli nach dem Backen mit dem Backpapier vom Blech auf ein Gitter ziehen, auskühlen. Guetzli erst ganz ausgekühlt in Dosen verpacken.

### Aufbewahren

Guetzli nach Sorten getrennt, lagenweise zwischen Backpapier in einer Dose gut verschlossen aufbewahren. Guetzli, die weich bleiben sollen (z. B. Pfeffernüsse), in eine Dose mit lose aufgelegtem Deckel legen, evtl. ein Stück Apfel oder etwas frische Zitronenschale dazulegen.  **Haltbarkeit:** siehe Angaben im Rezept.

### Tiefkühlen

Frische Eigelbe und Eiweisse lassen sich getrennt tiefkühlen. In kleine Dosen oder Gläser geben, mit Stückzahl und Datum beschriften, zugedeckt tiefkühlen.  **Haltbarkeit:** ca. 3 Monate. Im Kühlschrank auftauen.



**Butterhaltige Teige:** lassen sich ca. 2 Monate tiefkühlen, über Nacht im Kühlschrank auftauen. **Guetzli:** Alle Guetzli ausser Eiweissgebäck lassen sich ausgekühlt und gut verpackt tiefkühlen; butterhaltige Guetzli lagenweise mit Backpapier getrennt verpacken.  **Haltbarkeit:** 1–2 Monate. Guetzli auf einem Teller auslegen und ca. 30 Min. bei Raumtemperatur auftauen. **Hinweis:** Guetzli erst nach dem Auftauen glasieren und verzieren.