

Apfel-Guetzli

Zutaten

Für 80–90 Stück
Backpapier für das Blech

Teig:

125 g Butter, weich
1 Msp. Salz
225 g Zucker
1 Ei
2 EL Milch
200 g Äpfel, geschält, fein gewürfelt
150 g Dörräpfel, fein gewürfelt
1 Zitrone, abgeriebene Schale
150 g gemahlene Haselnüsse
225 g Mehl
1 TL Backpulver

Puderzucker zum Bestäuben



Die Höckli schmecken lauwarm oder ganz ausgekühlt. Es ist ein weiches, feuchtes Gebäck. Ausgekühlt gut verschlossen in einer Dose aufbewahren. Haltbarkeit: 1 Woche.

Zubereitung

1. Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Salz, Zucker, Ei und Milch zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Äpfel, Dörräpfel, Zitronenschale und Nüsse darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, sorgfältig darunter mischen.
2. Mit 2 Teelöffeln baumnussgrosse Häufchen formen, auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen, 30 Minuten kühl stellen.
3. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 10–12 Minuten backen.
4. Höckli leicht ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.