

Trumpf-As

Von [Andrea Brotschi](#)



Zutaten für 3-4 Bleche

- 300 g Weissmehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Päckli Bourbon Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 150 g Butter, kalt und in kleine Stücke geschnitten
- 1 EL Milch
- 50 g geschälte halbierte Mandeln
- 1 Eiweiss zum Bestreichen

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Vertiefung bilden und Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben.
2. Nochmals eine Mulde bilden, das Eigelb hineingeben, dieses verquirlen, danach Butter und Milch beifügen.
3. Von der Mitte aus die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Das Zusammenfügen des Teigs braucht etwas Geduld, da er sehr krümelig ist. Sollte er noch nicht zusammenhalten, einfach noch ein wenig mehr Milch begeben.

4. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den Teig zwischen zwei aufgeschnittenen Plastiksäckchen oder zwischen zwei Frischhaltefolien 2mm dünn auswallen und in kleine Rechtecke (ca. 4 x 6 cm) schneiden.
5. Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, jeweils mit einer halben, längs aufgeschnittenen Mandel belegen, diese leicht andrücken und die Guetzli mit Eiweiss bestreichen.
6. Das Backblech in die Mitte des Ofens schieben und Kekse während 10-15 Minuten backen, bis sie hellbraun sind.