Wachsende Guetzli

Was passiert denn da: Wachsen beim Backen?!

1 Streu auf einen ausgewallten **Blätterteig** (ca. 300 g) gleichmässig 2 Esslöffel **Zucker** und drück ihn mit den Fingern an. Rolle den Teig nun von unten und oben gleichmässig ein, so dass eine doppelte Rolle entsteht.

2 Schneide nun mit einem scharfen **Messer** etwa 1 cm breite Scheiben von der Teigstange ab. Leg sie auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes **Blech**. *Wichtig:* Die Guetzli brauchen rundum Platz zum Wachsen!

3 Schieb das Blech in die Mitte des auf 200 Grad **vorgeheizten** Ofens und backe die Guetzli 10–12 Minuten lang. Wenn sie goldbraun sind, sind sie genau richtig. (Achtung: Auf einmal geht es schnell!) Man nennt dieses feine Gebäck übrigens *Prussiens*. En Guete!

www.kiki.ch (© Verband Kind und Kirche, CH-Berg am Irchel)