

Osterfinger Wiigueteli

Osterfinger Wiigueteli

Zutaten

2	Eier
700g	Zucker
3dl	Rotwein (Schaffhauser Blauburgunder)
1 Pack	Wiigueteli-Gewürz
1 EL	Schokoladenpulver
125g	gemahlene Mandeln
1	Zitrone, Schale
1	Orange, Schale
1 - 1.5kg	Mehl
1 KL	Natron (oder 1 Pack Backpulver)

1. Eier, Zucker, Wein, Wiigueteli-Gewürz und Schokoladenpulver schaumig rühren.
2. Mandeln, abgeriebene Zitronen- und Orangenschale beifügen. Mehl und Natron dazu sieben und zu einem festen Teig verarbeiten.
3. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.
4. Teig 6 – 7 mm dick auswallen. Beliebige Guetzli ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.
5. Mindestens 12 h trocknen lassen.
6. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180° C etwa 12 Minuten backen.
7. Nach Belieben die noch heissen Wiigueteli mit Glasur aus Puderzucker, wenig Zitronensaft und ein paar Tropfen Rotwein bestreichen.