

BaumnuSS-Guetzli



100g weiche Butter
50g Zucker
Butter mit dem Zucker schaumig rühren

1 Ei
1 EL Rum
1 TL Lebkuchengewürz
Hinzugeben und weiterrühren

150g Mehl
100g BaumnuSSe, fein gehackt
50g Rohzucker, gemahlen
Zur Buttermasse hinzufügen und verkneten.

Aus dem Teig 3cm dicke Rollen formen, in Klarsichtfolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Rollen in ca. 7mm dicke Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 175°C 12-15 Min. backen.
Nach dem Erkalten mit flüssiger Kuvertüre verzieren.