



Caipirinha-Guetzli

300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Rohrzucker braun
1 Pack Vanillezucker Alle Zutaten vermischen.
1 Ei
150 g Butter kalt, in Flöckchen
1 TL Limonenschale

Mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Zum Schluss von Hand weiterkneten bis eine glatte, runde Kugel entsteht. Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.

Teig zwischen Klarsichtfolie ca. 4mm dick ausrollen und Formen nach Belieben ausstechen.

Bei 175°C ca. 12-15 Min. hellbraun backen.

100 g Puderzucker
2 cl Cachaca
1 EL Limonensaft

Glasur glattrühren und die Guetzli damit bestreichen.