

# Dr Guetzli-Tipp vom Beck

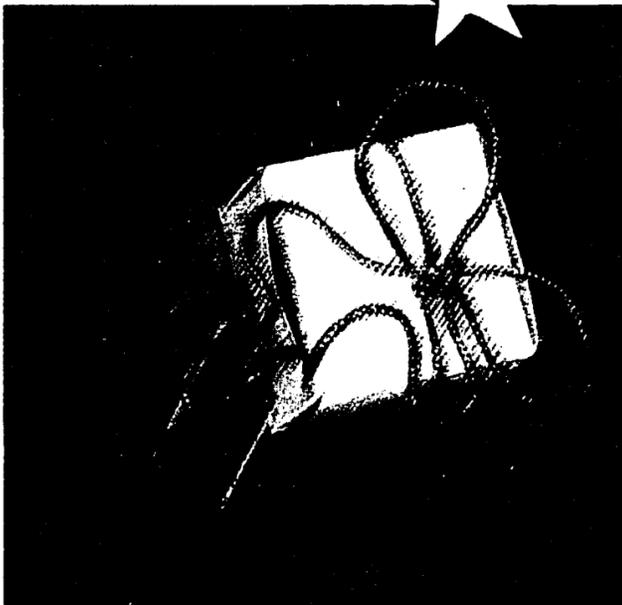
«Wianachts-Guetzli-Rezäpt» usgsuecht und usprobiert vom Markus Wanger us Escha

Fehlt in Ihrer Konfekt-Sammlung ein speziell gutes Rezept? Oder wollen Sie etwas Neues ausprobieren? Markus Wanger, Geschäftsinhaber der Bäckerei-Conditorei Wanger in Eschen, hat in seinem Rezeptbuch geblättert und zwei Sorten ausgewählt, die nicht nur einfach zum Herstellen sind, sondern auch sehr gut schmecken!

## MARIO HEEB

Die Vorweihnachtszeit hat die Bäckerei-Conditorei Wanger fest im Griff. Neben den verschiedenen Weihnachtskonfekt-sorten werden auch «Biarabrot» und Christstollen gebacken. Eine Spezialität des Hauses ist der Weihnachtsstern, «in diesem Hefengebäck hat es verschiedene Zutaten, wie beispielsweise Orangeat, Zitronat, Rum und Baumnüsse», erklärt Markus Wanger. Übrigens, in seiner Weihnachtsbäckerei wird nur Butter verarbeitet.

Zimthärzle und Nussbögli schmecken so richtig «wianächtlich», meint Bäcker-Conditor Markus Wanger aus Eschen. (Bild: bak)



## Zimthärzle

Zutaten:  
130 g Butter  
130 g Zucker  
2 Eier (100 g)  
130 g Haselnüsse gemahlen  
Zimt, Zitronensaft  
250 g Mehl  
Zubereitung:

Butter, Zucker und Zitronensaft schaumig rühren, nach und nach Eier begeben. Haselnüsse, Zimt und Mehl am Schluss kurz darunter mischen und den Teig im Kühlschrank einige Stunden ruhen lassen. Dann Teig ausrollen, mit Herzstecher ausstechen, auf Blech absetzen und goldbraun backen (Ofen auf zirka 200 ° C vorheizen, Backzeit zirka 10 bis 12 Minuten). Nachdem das Konfekt erkaltet ist, die Hälfte davon in dunkle Schokolade tunken

## Nussbögli

Zutaten:  
130 g Butter  
130 g Zucker  
etwas Zitronenschale  
3 Eier (150 g)  
170 g Mehl  
80 g Haselnüsse gemahlen  
Zubereitung:

Butter, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren, nach und nach Eier begeben, am Schluss Haselnüsse und Mehl darunter mischen. Blech mit Backpapier auslegen, mit Spritzsack und Sterntülle kleine Bögen aufdresieren.  
Im vorgeheizten Ofen (zirka 200 ° C) zirka 10 bis 12 Minuten backen und mit Staubzucker bestauben. Nach dem Erkalten mit Aprikosenconfiture füllen und zwei Bögli zusammensetzen