

Teilnehmen und gewinnen:  
[www.genussideen.tilsiter.ch](http://www.genussideen.tilsiter.ch)



## Tilsiter-Guetzli

Für ca. 50-60 Guetzli (1kg)

### Zutaten

300g Butter

300g Tilsiter rot

5 Eigelb

300g Weissmehl

Salz, Pfeffer,

Paprika edelsüsse

1 Eigelb zum bestreichen

### Zubereitung

Die Eigelbe verrühren. Den Tilsiter fein reiben und mit der Butter vorkneten und das Eigelb nach und nach darunter kneten. Zum Schluss das Mehl darunterziehen. Den Teig ca. 3mm dick ausrollen und mit Eigelb bestreichen. Mit geriebenen Tilsiter bestreuen und Formen ausstechen.

**Tipp:** Anstelle vom Weissmehl kann die Hälfte mit Maismehl ersetzt werden.

  
DER SCHWEIZER KÄSE.