



Pikante Tilsiter-Weihnachtsguetzli

Zubereitung

- Tilsiter fein reiben. Das Ei aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiss trennen.
- Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Mehl, Salz, geriebenem Tilsiter und dem Eigelb ca. 5 Minuten von Hand gut kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Jetzt kann optional noch feingehackter Rosmarin darunter geknetet werden. Wer möchte, kann den Teig halbieren und in die eine Hälfte noch Tomatenmark einarbeiten, so erhält man Guetzli in zwei Farben.
- Den Teig separat in Folie einpacken und für ca. 20 Minuten in den Tiefkühler oder für 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Den Teig nochmals kräftig durchkneten und dann ca. 0.5 bis 0.8 cm dick ausrollen und mit Sternenausstecher ausstechen (wenn der Ausstecher nach einer Weile klebt, dann entweder mit kaltem Wasser abspülen oder in etwas Mehl drücken).
- Nun das Eiweiss verrühren und mit einem Pinsel auf die Guetzli auftragen. Sofort mit Sesam, Kernen, Mohn etc. bestreuen.
- Guetzli ca. 20 Minuten backen. Sie dürfen nach dem Backen ruhig noch etwas weich sein. Sie schmecken lauwarm am besten, können aber auch abgekühlt serviert werden und sind ca. 1 Woche in einer gut verschlossenen Dose haltbar. Wer möchte, kann die Guetzli bei Bedarf kurz im Ofen aufwärmen.

Tipp

- Passt wunderbar zu einer Suppe oder zu einem Salat.

Zutaten

Käseguetzli

120 g	Weissmehl
100 g	Butter
120 g	Tilsiter Rot, gerieben am besten 200 g mit Rinde kaufen
½ TL	Salz
1	mittelgrosses Ei

Optional

15 g	Tomatenmark
1 TL	Rosmarin gehackt

Garnitur

schwarzer Sesam
Kürbiskerne
Mohn
Kümmelsamen
andere Kerne/Samen