

## Baumnussguetzli

über Nacht trocknen!



### Zubereitung

250 g gemahlene Baumnüsse  
250 g Puderzucker  
1 TL Nescafé Pulver

#### **Glasur:**

100 g Puderzucker  
½ TL Nescafé Pulver  
35 halbe Baumnüsse

- Nescafé Pulver in Schüssel mit 3 EL heissem Wasser auflösen
- Baumnüsse + Puderzucker zugeben und mischen
- Teig auf Zucker 5 mm dick auswallen
- Runde Förmli ausstechen
- Guetzli auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
- Über Nacht trocknen lassen
- NICHT BACKEN
- Nescafé Pulver in Schüsseli mit 2 EL heissem Wasser auflösen
- Puderzucker begeben, so dass eine Glasur entsteht
- Guetzli mit Glasur bestreichen
- Mit Baumnüssen verzieren
- Nochmals 24 Stunden trocknen lassen