

Grassins

300	g	weiche Butter	schaumig rühren
360	g	Mehl	
100	g	Zucker	
1 (6g)	TL	Salz	alles gut mischen mit einer Teigkarte unter die Butter mischen, rasch zu einem Teig zusammenfügen, kalt stellen

Teig 3mm dick auswallen, Förmchen ausstechen, auf eine mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals kalt stellen

Backen: 180°C ca. 4 – 8 Min. Die Guetzli sollten nicht braun werden

Variante: die kalten Guetzli mit Eiweiss bestreichen, grobes Meersalz oder Mohn darauf streuen

Passen sehr gut zu einem Glas Wein

