

Rezept der Sendung vom 21. Dezember 2012

## Weihnachtsguetzli

von Meisterbäckerin Irene Dörig

für ca. je 30 Stück

### Amaretti

240 g geschälte Mandeln, fein gerieben  
60 g Bittermandeln, gerieben (mit Schale)  
300 g Kristallzucker  
3 Eiweiss, nicht geschlagen



### Zubereitung:

Alles mit Holzlöffel verkneten. Mit Eisportionierer Kugeln abstecken und auf ein mit Baktrennpapier belegtes Blech legen. Danach mit Staubzucker bestreuen und einige Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

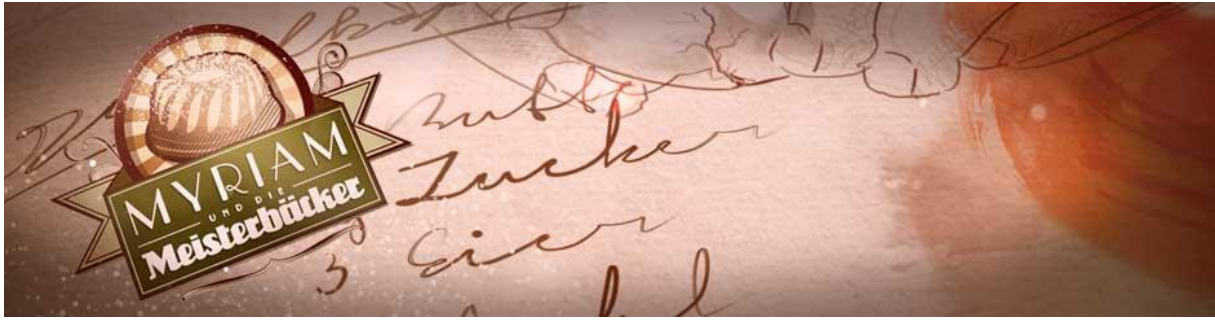
Die Amaretti bei 210°C ca. 10 Minuten backen.

### Kokosmakrönli

100 g Eiweiss  
170 g Zucker  
120 g Kokosnuss, gerieben  
1 Bogen Backpapier, bebuttert

### Zubereitung:

Eiweiss und Zucker in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren (nicht schaumig) auf 50-60°C erhitzen. Vom Feuer nehmen.



Die geriebenen Kokosnüsse in eine Schüssel geben, dann die warme Eiweissmasse dazugeben und rühren, bis die Masse kalt ist (evtl. in einer speziellen Küchenmaschine). Beliebig abschmecken.

Die Makrönlmasse in den Spritzsack mit einer grossen Sterntülle füllen. Auf das Backpapier Makrönli dressieren und in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben.

Während ca.15 Minuten goldbraun backen. Den Ofenzug öffnen, sofern dieser vorhanden ist.

Tipps:

1. Die Kokosmakrönlmasse mit feingehacktem Ingwer würzen
2. Zimt oder Schokoladenpulver in die fertige Masse rühren
3. Mit Vanillemark und wenig abgeriebener Orangen-, oder Zitronenschale abschmecken