

GLETSCHI'S BISCUITREZEPT

Für den Teig:

- 250 g Butter (weich)
- 250 g Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- Schale von 1 Zitrone (abgerieben)
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 50 g Arvennüsse* oder Pinienkerne
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver



Zubereitung:

- Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Vanillezucker und Zitronenschale hinzufügen.
- Ei und Eigelb leicht verquirlen und unter die Masse rühren.
- Arvennüsse oder Pinienkerne sowie eine Prise Salz dazugeben und alles gut vermengen.
- Mehl und Backpulver mischen, nach und nach unter die Masse rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 60 Minuten kühl stellen.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwa 5 mm dick ausrollen und mit Gletschi-Formen ausstechen.
- Die Biscuits auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober/Unterhitze ca. 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
- Anschliessend auskühlen lassen und geniessen.

*Arvennüsse sind in der Aletsch Arena zu finden. Im Aletschwald dürfen sie jedoch nicht gesammelt werden, da der Wald und seine Arvennüsse geschützt sind.