



ANZAC-Guetzli

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 20

Zubereitung

100 g Haferflocken
160 g Mehl
90 g Kokosraspeln
130 g Rohrzucker
40 g Zucker
2 EL Wasser
2 EL Zuckerrohrsirup
130 g Butter
½ TL Natron

Haferflocken, Mehl, Kokosraspeln und beide Zucker vermischen.

Wasser, Zuckerrohrsirup und Butter in einem Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Natron einrühren.

Flüssigkeit zur Haferflockenmischung geben und alles gut vermengen.

Garraum auf 160 °C mit Heissluft (vor)heizen

Mit einem Teelöffel baumnussgrosse Kugeln aus der Mischung formen, im Abstand von 4 cm auf die mit Backpapier belegten Bleche legen und auf ca. 1 cm flach drücken.

Kuchenbleche in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft 160 °C während 16 Min.

Gutezli nach dem Backen auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Zubehör

2 Kuchenbleche
Gitterrost





Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

