ANZAC-Guetzli

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	16 Min.
Portionen	20
Gerät	Combair SE ab 2015

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	11.12.2019