



# Mandelguetzli mit Gianduja

## Zutaten für ca. 35 Herzen

### Mürbeteig

Butter   weich	100 g
Kristallzucker	70 g
Vollei (Ei verquirt)	30 g
Mandeln   gemahlen	90 g
Weissmehl	100 g
Salz & Zitronen Abrieb	2 Prisen

### Giandujamasse

Mandelgianduja   schnittfest	150 g
Couverture   Milch, temperiert	50 g

Kuchenglasur für Dekoration	wenig
-----------------------------	-------



---

Menge:	ca. 35 Rosetten
Zubereitungszeit:	ca. 60 Minuten
Backzeit:	ca. 12 Minuten
Haltbarkeit:	3 Wochen

## Herstellung des Mürbeteigs

1. Zunächst die weiche Butter mit dem Kristallzucker cremig aufschlagen. Das Ei hinzufügen und kurz unterrühren. Dann Salz, Zitronenabrieb, gemahlene Mandeln und das Mehl dazugeben und alles noch einmal kurz mit dem Handmixer vermengen, bis der Teig bröselig wird. Den Teig anschließend auf eine Arbeitsfläche geben und von Hand zu einem festen Teig kneten. Flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und für etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Während der Teig im Kühlschrank ruht, den Ofen auf 170°C vorheizen. Den Teig mit Ausrollhölzern auf etwa 3 mm Dicke ausrollen und die Rosetten ausstechen. Anschließend die Plätzchen für ca. 12 Minuten im Ofen backen.

## Herstellung der Mandel Gianduja Masse

2. Zuerst die Mandelgianduja in kleine Stücke schneiden, damit sie gleichmäßig und schneller schmelzen kann. Diese Stücke gibst Du in eine hitzebeständige Schüssel und stellst sie vorsichtig über ein warmes Wasserbad. Rühre regelmäßig, bis die Mandelgianduja vollständig geschmolzen und glatt ist.
3. Sobald die Gianduja geschmolzen ist, fügst Du die temperierte Couverture hinzu. Stelle sicher, dass die Couverture richtig temperiert ist, damit sie die gewünschte Konsistenz und Glanz erhält. Vermische die beiden Zutaten gut, bis sie eine homogene Masse ergeben. Nun kannst Du die fertige Masse in einen Spritzbeutel füllen. Achte darauf, dass Du den Spritzbeutel nicht zu voll machst, damit Du ihn später gut handhaben kannst. Die Masse ist nun bereit für den nächsten Schritt deiner Zubereitung.

4. Nun kannst Du die vorbereitete Giandujamasse in gleichmäßigen Portionen auf die Hälfte der Guetzli aufdressieren. Verwende dazu den Spritzbeutel, um die Masse in der gewünschten Menge auf die Unterseite der Guetzli zu spritzen. Achte darauf, dass Du nicht zu viel aufträgst, damit die Füllung beim Zusammenpressen nicht herausquillt. Nachdem Du die Giandujamasse gleichmäßig aufgetragen hast, setzt Du vorsichtig die Deckel auf die belegten Kekse und drückst sie leicht zusammen, sodass die Masse gleichmäßig verteilt wird und die Guetzli gut miteinander haften.
5. Um Deine Mandelgebäckstücke schön zu dekorieren, nimmst Du etwas temperierte Couverture oder alternativ auch Kuchenglasur und füllst sie in ein kleines Papiercornet. Schneide eine sehr feine Spitze an, um die Schokolade in dünnen Linien oder Mustern über die Kekse zu filieren. Du kannst dabei kreativ werden, indem du zum Beispiel ein Zickzack-Muster oder kleine Linien über die Oberfläche ziehst. Nachdem Du die Kekse mit der Schokolade dekoriert hast, setzt Du in die Mitte jedes Gebäckstücks noch einen kleinen Schokoladenpunkt. Darauf platzierst Du vorsichtig eine Mandel, um den Keks zusätzlich zu verzieren und ihm das typische Aussehen zu verleihen.

## Lagerung & Haltbarkeit:

In einer Guetzlibox halten sich die Mandelguetzli bis 3 Wochen. Einfrieren kannst Du dieses Konfekt bis zu 2 Monate.