

Das Hypopoppa- Schoggi-Guetzli-Rezept



Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig kneten.
Wenn der Teig noch nicht fest genug ist, noch einen oder zwei EL Mehl dazugeben.

Danach den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Wenn die Zeit um ist, den Teig dünn ausrollen (ca. 5 mm) und die Guetzli ausstechen.

Die Guetzli im 180°C vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten backen.

Abkühlen lassen und schön verzieren z. Bsp. mit Kuchenglasur und Zuckerperlen oder einfach mit Puderzucker bestäuben.

TIPP: Mit dem Kakaopulver nicht sparen!

Zutaten

300 g	Mehl
150 g	Butter
100 g	Zucker
2	Eier
1/2 Pck.	Backpulver
2 EL	Kakaopulver (je nach Geschmack)
n. B.	Puderzucker



DEIN
GEHEIM-
REZEPT

Das Hypopoppa im Internet:
www.hbl.ch/hypopoppa



Hypothekbank
Lenzburg