



# 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.**

Guetzli nach dem Backen auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

## Zubehör

---

2 Kuchenbleche  
Gitterrost





## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

14.12.2021

