



Harte und trockene
GUETZLI
von Weihnachten übrig?



STUDENTENSCHNITTEN

Ideale Guetzli-Resteverwertung

ZUTATEN

Teig:

300g	harte Guetzli
6	Eier
125g	Zucker
100g	Kochschokolade
100g	Weissmehl
175g	Butter
150g	Haselnüsse gemahlen

Glasur:

100g	dunkle Schokolade
25g	Butter
50g	Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Guetzli in einen Gefrierbeutel geben und verschliessen. Mit dem Wallholz so lange darüberrollen bis alles sehr fein zerbröselt ist.
2. Die Eier mit dem Zucker zu einer hellen, luftigen Masse rühren.
3. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und zur Eimasse geben. Das Mehl, die Haselnüsse und die gemahlene Guetzli begeben. Zu einem dickflüssigen Teig rühren.
4. Die Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen und ebenfalls unter die Masse rühren.
5. Teig in einer mit Backpapier belegten eckigen oder runden Springform 3cm hoch ausstreichen.
6. Auf der zweituntersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens 45-50 Minuten backen.
7. Auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen.
8. Für die Glasur: dunkle Schokolade, Butter und Puderzucker in einer kleinen Pfanne schmelzen. Kuchenboden glasieren, abkühlen lassen und in Rauten oder Rechtecke schneiden.



TIPP:

Woher der Name Studentenschnitte stammt, lässt sich leider nicht wirklich herausfinden. Die Studentenschnitte war jedoch um 1950 eines der billigsten und grössten Trockengebäck im Handel. Das könnte ein Grund sein, dass sie bei Schülern und armen Studenten besonders beliebt war. Die Studentenschnitte besitzt reichlich Kalorien und mit einer Tasse Milch zusammen gegessen, kann sie schon fast eine Hauptmahlzeit ersetzen.

gemeinsam.kompetent.engagiert.
Wir, die Frauen vom Land.
landfrauen.ch



MIGGA FALETT