

Das Rezept zum Give Away – Guetzli für die HV des Bienenzüchtervereins Bern

HAFERFLOCKEN – HONIG - GUETZLI

Menge ist für ein Backofenblech berechnet.
Ergibt ca. 75 Stück Guetzli

ZUTATEN

250 g Butter
150 g Rohrzucker
5 EL Honig
1/3 TL Salz
500 g feine Haferflocken



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Umluft / Heissluft vorheizen.
Blech mit Blechpapier belegen.

Butter in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen.
Rohrzucker, Honig und Salz unter ständigem Rühren
daruntermischen, Pfanne von der Platte nehmen.
Haferflocken daruntermischen.
Teig auf das vorbereitete Blech füllen, glattstreichen.

Backen: Ca. 15-18 Min bei 180° Umluft / Heissluft.

Blech herausnehmen, ca. 20 Min abkühlen lassen.
Masse in Quadrate von ca. 3 cm Breite schneiden.
Guetzli in der Form auskühlen lassen.

Guetzli – evtl. lagenweise mit Backpapier getrennt - in
einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

