

Gefüllte Schoko-Haselnuss-Guetzli im Video-Tutorial

Keine Guetziausstecher? Kein Problem! Für diese köstlichen Haselnuss-Guetzli mit Schokofüllung braucht man einzig zwei Hände und nicht einmal sehr viel Fingerspitzengefühl.

Wir lieben Mailänderli, Zimtsterne & Co. und trotzdem denken wir uns gerne neue Guetzli-Rezepte aus. In der diesjährigen Vorweihnachtszeit sind diese köstlichen Schoko-Haselnuss-Guetzli mit einem Klecks Konfitüre entstanden. Wir mögen das kleine bisschen Fruchtsäure, das einen spannenden Kontrast zur Süsse bildet. Man kann die Confi natürlich auch weglassen und die Basis nur mit Schokolade füllen.

Wer Hilfe beim Formen benötigt, schaut sich am besten das Video-Tutorial zur Unterstützung an, aber eigentlich ist es ganz einfach. Sollten die Guetzli wider Erwarten nach ein paar Tagen noch nicht verputzt sein, lassen sie sich in einer gut verschlossenen Guetzlidose zwei bis drei Wochen lang aufbewahren.

Teig

- 110 g kalte Butter, gewürfelt
- 80 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Ei, Grösse L
- 175 g Mehl
- 50 g Haselnüsse, im Mixer mittelfein zerkleinert

Füllung

- Etwas Konfitüre nach Wahl, z.B. Johannisbeere oder Aprikose
- 50 g dunkle Schokolade, z.B. Denner Bio Noir 70%, grob zerkleinert
- 30 g Nuss-Nougat-Creme

Zusätzlich

- 50 g dunkle Schokolade zum Verzieren

Teig

1. Butter und Zucker mit dem elektrischen Handmixer 30 Sekunden kurz schlagen.
2. Vanillepaste, Salz und Ei zugeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse einheitlich ist.
3. Mehl zugeben und mit einer Kelle von Hand einrühren; zum Schluss den Teig mit den Händen zusammenfügen. Sollte der Teig noch zu feucht/klebrig sein, kann man ihn für 30–60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
5. Gehackte Haselnüsse in einen tiefen Teller geben, Teig zu Kügelchen von je circa 18 g formen und in den Haselnüssen wälzen.
6. Teigkugeln auf die vorbereiteten Backbleche legen und mit dem Finger eine sehr tiefe Mulde hineindrücken.
7. Im vorgeheizten Ofen für circa 14–16 Minuten backen, bis die Ränder leicht Farbe annehmen.
8. Auf dem Backblech auskühlen lassen, während die Füllung zubereitet wird.

Füllung

1. Einen kleinen Klecks Konfitüre in die Guetzlimulden füllen.
2. Schokolade und Nuss-Nougat-Creme gemeinsam über einem Wasserbad langsam schmelzen (die Füllung etwas auskühlen lassen – die Guetzli lassen sich leichter befüllen, wenn die Mischung nicht mehr ganz flüssig ist). Mulden mit ca. $\frac{3}{4}$ der Mischung befüllen.

Finish

1. Wenn die Füllung fest ist, 50 g dunkle Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.
2. Geschmolzene Schokolade mit einem Teelöffel in einem Zickzack-Muster über die Guetzli träufeln – alternativ kann auch ein Spritzsack mit kleiner Lochtülle verwendet werden.

Zubereitungsduer: circa 1 Stunde 15 Minuten

Terres de Muscat Saint Jean de Minervois AOP

Goldgelb mit grünen Reflexen. Zarter Duft von reifen Früchten, Feigen, Aprikosen und Pfirsich. Voll im Gaumen, mit ausgewogener Säure und langem fruchtig-süßem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)

