



### VANILLE-INGWER-KRÄNZLI

Exklusives Rezept passend zu einem Sirocco Espresso.  
Für 35 Guetzli

#### ZUTATEN:

120 g Butter, weich  
100 g Puderzucker  
0.5 TL gemahlene Vanille  
0.5 TL frischer Ingwer  
1 frisches Eiweiss  
200 g Weissmehl  
0.5 TL Backpulver

20 g Kandierter Ingwer  
20 g roter Marzipan

50 g Nature Joghurt  
150 g Puderzucker

#### ZUBEREITUNG:

Für den Teig die Butter, den Zucker und die Vanille in einer Schüssel gut verrühren. Ingwer fein dazureiben. Das Eiweiss unterziehen. Mehl und Backpulver mischen, in die Schüssel geben und alles gut vermischen. Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig zwischen zwei Backpapieren ca. 4 mm dick auswallen, Rondellen von ca. 6 cm Ø ausstechen. In den Rondellen mit einer kleineren Ausstechform eine Rondelle von ca. 4 cm Ø ausstechen, sodass Kränzchen entstehen. Kränzchen auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Pro Blech ca. 8 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Kandierte Ingwer hacken, Marzipan zu kleinen Kügelchen formen.

Joghurt mit dem Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Guetzli-Oberseite in die Glasur tunken, abtropfen lassen, auf ein Backpapier legen. Mit Marzipan-Kügelchen, Ingwer und nach Belieben mit kandierte Rosmarinnadeln (siehe Tipp) dekorieren.

**Exklusiver Sirocco-Tipp:** Für die kandierte Rosmarinnadeln 3 Rosmarinzweiglein grob zerzupfen. 0.5 dl Wasser und 50 g Zucker in einer kleinen Pfanne aufkochen, köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Pfanne vom Herd nehmen, Sirup etwas abkühlen lassen. Rosmarinnadeln in den Sirup geben, mit zwei Gabeln herausnehmen, abtropfen lassen und in Zucker wälzen. Auf einem Backpapier trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.  
Kühlstellen: 30 Min.  
Backzeit: ca. 16 Min.

Viel Spass beim Geniessen!