

## UrDinkel-Stern-Spitzbuben

für ca. 60 Stück

1 grosser und kleiner Stern-Ausstecher  
Backpapier, für das Blech

### Gewürzgelee

3 dl Orangensaft  
1 ½ dl Wasser  
1 Zimtstange  
1 Vanilleschote, aufgeschnitten  
2 Sternanis, wenig Ingwer  
einige Kardamomkapseln, zerdrückt  
3 Gewürznelken  
1 Bio-Orange oder Bio-Zitrone, dünn abgeschälte Schale  
3 Beutel Hagebuttentee  
1 EL Zitronensaft  
250 g Zucker, 1 Beutel Gelfix 2:1

### Teig

300 g UrDinkel-Weissmehl  
50 g Maisstärke  
150 g Puderzucker  
2 TL Vanillezucker  
200 g kalte gesalzene Butterstückchen  
1 Ei, verquirlt

Puderzucker oder rosa Puderzucker,  
zum Bestäuben

1. Für das Gelee Orangensaft und Wasser mit den Gewürzen bis und mit Orangenschale aufkochen, Hagebuttentee beigegeben, zugedeckt 10 bis 15 Minuten ziehen lassen, Topfinhalt absieben und den Fond in die Pfanne zurückgiessen. Restliche Zutaten beifügen, unter Rühren aufkochen, 4 bis 5 Minuten sprudelnd kochen. Gelee in ein Glas mit Schraubverschluss füllen. Über Nacht fest werden lassen.

2. Für den Teig Mehl, Maisstärke, Puderzucker und Vanillezucker mischen, mit Butter feinkrümelig reiben. Ei beifügen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 3 Stunden kühl stellen.

3. Teig portionenweise zwischen Backpapieren oder auf wenig Mehl 2 – 3 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen; bei der Hälfte der Sterne zusätzlich einen kleinen Stern ausstechen. Sterne auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Kühl stellen.

4. Sterne in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 5 bis 7 Minuten hellbraun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

5. Gelee leicht erwärmen. Teigbödeli mit Unterseite oben auf die Arbeitsfläche legen. Gelee leicht erwärmen, Bödeli bestreichen. Deckeli mit Puderzucker bestäuben, darauflegen. Kühl lagern.



## Tipps

Die Guetzli sind bei trockener und kühler Lagerung 1 bis 2 Wochen haltbar.

Rosa Puderzucker: Puderzucker und gefriergetrocknete rote Beeren im Cutter fein mahlen, trocken aufbewahren.

*Rezept aus dem Buch «UrDinkel Guetzli» von Judith Gmür-Stalder.*

