

Weihnachtsguetzli verwerten: Ganz einfach verbacken



Vor den Festtagen freut man sich über jedes Mailänderli und jeden Zimtstern. Doch nach Sylvester bleiben die hausgemachten Guetzli oft in der Dose stehen, weil man schlicht und einfach zuviel davon verspeist hat. Wegwerfen wäre aber schade. Darum mein Vorschlag: Backen Sie eine Wähe und verwerten Sie darin die Restguetzli. Dafür das Weihnachtgebäck zerkrümeln und mit den Nüssen auf den Wähenboden streuen. Ein zusätzlicher Tipp: Damit der Wähenboden schön knusprig wird, können Sie zwischen Backpapier und Teig etwas Paniermehl streuen. Das absorbiert die Feuchtigkeit.

Sie möchten gleich loslegen? Hier ein einfaches Rezept:

Apfelwähe

Für Wähenform von 30 cm Durchmesser

1 Blätterteig rund, ausgewallt

500 g Äpfel (oder andere Früchte)

3 Eier

2-3 EL Zucker



1 MS Vanillesamen
2,5 dl Halbrahm
3 EL Haselnüsse (gemahlen)
einige alte Weihnachtsguetzli, zerkrümelt

Äpfel schälen, entkernen und in Schnitze schneiden. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Für den Guss die Eier mit dem Zucker und den Vanillesamen verquirlen. Den Rahm dazugeben und gut verrühren. Das Backpapier auf ein rundes Kuchenblech geben, den Teig darauf legen (wer will, streut Paniermehl dazwischen). Die Haselnüsse und die Guetlikrümel auf den Teigboden streuen, die Apfelschnitze darauf verteilen. Dann den Guss dazugeben. Die Wähe in der Mitte des Ofens rund 30 Minuten backen (bis die Wähe goldgelb ist). Auskühlen lassen und servieren.