

SELBSTGEMACHTE HUNDEGUETZLI

KÄSE-TALER

- 100 g geriebener Emmentaler, 100 g Kokosöl, 200 g Mehl, 2 Eigelb, 2 EL Öl, ¼ l Wasser, etwas Basilikum oder Petersilie klein gehackt

Bei ca. 200°C 30 Minuten backen und anschliessend in Stücke schneiden.

QUARKOLINO

- 150 g Quark, 1 Eigelb, 3 EL Milch, 3 EL Sonnenblumenöl, 200 g Haferflocken

Bei ca. 200°C 30 Minuten backen und anschliessend in Stücke schneiden.

VEGI-GUETZLI

- 3 EL Apfelmus, 4 EL Gemüsebrühe, 500 g gekochte Kartoffeln, 3 Eier

Bei 230°C für ca. 30–40 Minuten backen und anschliessend in Stücke schneiden.

LACHS-CRUNCH

- 300 g Lachs pur, 2 Eier, 2 EL Öl, 150 g Dinkelmehl, 50 g Weizenmehl, 200 ml Wasser

Alles mischen und dann auf ein Backblech ausstreichen. Mit z.B. dem Massstab die Masse in kleine Quadrate einteilen (Massstab leicht in die Masse eindrücken). Bei 200°C in der mittleren Rille max. 20 Minuten backen. Danach die Guetzli bei den Bruchstellen trennen und im Ofen bei offener Türe ohne Hitze (Ofen aus) trocknen lassen. Erst wenn die Guetzli innen trocken sind, lassen sie sich aufbewahren.

Weitere Informationen, kostenlose Beratung für buonviando-Kunden und Bestellungen

www.buonviando.ch, info@buonviando.ch,
Telefon 076 366 05 45