

# Muskatzingli

*Nach dem Rezept von Edith Stockmann, Sarnen*

*Zur Verfügung gestellt von Philipp Berchtold, Zürich, dessen Mutter diese Guetzli regelmässig zur Weihnachtszeit gebacken hat*

## **Zutaten**

500 g geriebene Mandeln

500 g Zucker

3 Eier

17 g Zimt

1 geriebene Muskat

Evtl. etwas Sandelholz, um die Guetzli rot zu färben (machte meine Mutter aber nie)

## **Zubereitung**

Eier, Zucker und Gewürz schaumig rühren und Mandeln dazugeben Teig über Nacht ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Unterlage auf etwa 1 1/2 cm Dicke auswallen

Die gut bemehlte Holzform <sup>1)</sup> aufdrücken und ausstechen

Bei mittlerer Hitze zehn Minuten backen

Die Muskatzingli müssen innen noch feucht sein

<sup>1)</sup> Ersatzweise können natürlich problemlos Ausstechformen verwendet werden