



## GUETZLI VOM GRILL

### Zutaten für 25 Stück

Teig  
250 g Mehl  
125 g Zucker  
50 g Mandelpulver  
125 g zimmerwarme Butter  
1 Ei  
1 Eigelb  
etwas Mehl zum Ausrollen

### Zum Bestreichen

1 Eigelb  
50 g gehackte Pistazien

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills circa 60 Weber Long Lasting Premium Briquettes im Anzündkamin durchglühen lassen oder in den Grill legen und anzünden. Danach aus den glühenden Briketts einen Ring of Fire bauen (Kohlering am Rand des Grills mit freier Fläche in der

Mitte). Einen Gas- oder Elektrogrill bei indirekter Hitze auf 170 °C vorheizen. Danach den Pizzastein in der indirekten Zone auf dem Grill platzieren. Den vorbereiteten Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 0,5 Zentimeter dick ausrollen und die Guetzli ausstechen. Das Backpapier auf die Grösse des Pizzasteins zuschneiden und die Guetzli darauflegen. Etwa 10 Minuten mit geschlossenem Deckel backen, dann mit Eigelb bestreichen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Nach weiteren 3 Minuten die Guetzli vom Pizzastein nehmen und zum Abkühlen auf ein Gitter legen.

Grillmethode: Indirekte Grillmethode, 170° C

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Grillzeit: ca. 13 Minuten

Zubehör: Weber-Pizzastein

Tipp: Die Guetzli können auch an den Weihnachtsbaum gehängt werden. Einfach vor dem Grillieren ein Loch in die Guetzli stechen. Durch die gebackenen Guetzli ein Band fädeln und fertig ist der Christbaumschmuck!