

# Guezlivarianten Pastamaker

Der Teig ist etwas empfindlicher als das Originalrezept. Das heisst, es ist eine bisschen anspruchsvollere Sache und es braucht etwas Geduld und Fingerspitzengefühl um den Teig unbeschadet auf das Blech zu kriegen.



## Spritzgebäck Matritze für Cookies

150g Mehl  
60g feinsten Zucker  
1/2 Vanilleschote ausgekratzt  
30 g Ei  
60g Butter, flüssig und abgekühlt  
Kuvertüre und Zuckerchügeli

Cookies in die gewünschte Länge schneiden. Falls die Maschine zu schnell läuft, auf Stop drücken. Das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für 8 bis 10 Minuten, im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen backen. Die Cookies kurz auf dem Blech abkühlen lassen und danach auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Das Spritzgebäck nach Belieben in geschmolzene Kuvertüre tauchen und wer will mit Zuckerchügeli bestreuen.

---

## Schokoladenkekse

200 g Mehl  
60 g Staubzucker  
60 g Butter (geschmolzen)  
40 g Ei  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
1 EL Vanillezucker  
20 g Kakaopulver

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C, Ober und Unterhitze für ca. 10 Minuten backen

---

## Cashew-Guezli

200 g Mehl  
60 g Staubzucker  
60 g Butter (geschmolzen)  
40 g Ei  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
1 EL Vanillezucker

-----  
100 g Cashewkerne zum Bestreuen!

Die Kekse mit zermahlenden Cashewkernen garnieren und im vorgeheizten Ofen bei 175°C, Ober und Unterhitze für ca. 10 Minuten backen.