

Hagebutte-Sesam-Guetzli

von Betty Bossi

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 100 g kalte Butter
- 40 g Sesasamen
- 4 EL Hagebutten-Konfi
- Gefrierbeutel oder Spritzbeutel (zum Einfüllen der Konfi)

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Zucker Salz, Ei und Butter einen Teig kneten. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Vom Teig walnussgrosse Stücke abnehmen, rund drehen, etwas flach drücken und mit der Unterseite in die Sesamsamen drücken. Die Guetzli aufs Blech setzen und in jedes eine kleine Mulde drücken. Die Konfi in den Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und jede Guetzlimulde mit Konfi füllen. Im Backofen (Mitte) 12 Min. backen. Auf dem Rost abkühlen lassen.

Tipp: Anstelle von Sesam gehackte Walnüsse oder Haselnüsse verwenden.