

Mysterium Weihnachtsbisquit

125 g	Butter weich werden lassen
200 g	Rohzucker, gemahlen, mit dem Butter mischen
50 g	Ei beigeben und leicht schaumig schlagen
50 g	Mandelblätter
50 g	Schoggiwürfeli
2pr.	Salz
8 g	Mysterium
300g	Mehl (die trockenen Zutaten mischen und zur Buttermasse geben)

Die trockenen Zutaten mischen und zur Buttermasse geben. Aus dem Teig ein 4 cm hohes Quadrat formen. Zwei Stunden kühl stellen. In 4 cm breite Stangen schneiden, davon 5 mm dicke Guetzli abschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 14 Minuten bei 160° im vorgewärmten Ofen backen.