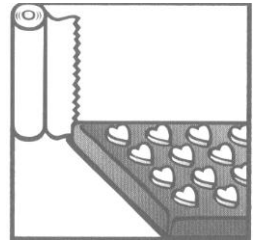


# Guetzli verarbeiten

Mit Hilfe der Seite 298 im Tiptopf kannst du das Rätsel lösen! (ö = oe)



1. Womit ist das Blech zum Backen belegt?
2. Auf was werden die Butterteige ausgewallt?
3. Wie sollten die Eiweissguetzli nach dem Backen aussen sein?
4. Welche Teige werden kalt verarbeitet?
5. Auf welcher Höhe im Backofen werden die Guetzli gebacken?
6. Welche Teige werden auf Zucker ausgewallt?
7. Was streicht man vor dem Backen gleichmässig auf?
8. Was wird nach dem Backen sorgfältig aufgetragen?
9. Was stichst du aus dem Teig aus?
10. Was kann man ev. verwenden, damit der Teig gleichmässig dick ausgewallt wird?
11. Wie sollst du die Guetzli ausstechen, damit möglichst wenig Teig übrig bleibt?

