

Grüschbrötli, Menge für ein Blech

250g Mehl

125g Butter

250g Zucker, eventuell einen Teil durch braunen Zucker ersetzen

150g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

1 Messerspitze Zimt

1 Messerspitze Nelken

1 Prise Salz

1 Ei

Halbes Ei zum bestreichen

Alle Zutaten ausser dem Ei zu einem geriebenen Teig verarbeiten

Dann das Ei in die krümlige Masse geben und weiter krümeln

Das Ganze auf den eingefetteten Rücken eines Backblechs verteilen und flach drücken. Mit einer Gabel ein diagonales Muster ziehen und mit dem halben Ei bestreichen.

Backen bei 180 Grad ca. 15 Minuten (je dunkler desto knuspriger)

Erst nach dem Backen, aber noch warm, in Guetsligröße schneiden.

Dazu passt Apfelmus