

# Orangen-Thymian-Guetzli



## Zubereitung

### Zutaten Orangen-Thymian-Guetzli

ergibt ca. 60 Stück

220 g weiche Butter, 140 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Eigelb, 1 Orange, ganzer Abrieb und 2 TL Saft), 1 EL Rum, 5 Zweige Thymian, 280 g Mehl

Für die Glasur: 100 g Puderzucker, ½ Orange, Saft, Thymianblättchen

### Zubereitung Orangen-Thymian-Guetzli

Butter schaumig rühren. Zucker und Salz unterrühren. Eigelb begeben und weiterrühren, bis die Masse hell ist. Orangensaft und -abrieb begeben. Thymianblätter zupfen, grob hacken und unterrühren. Mehl begeben und zu einem Teig zusammenfügen. Teig in Klarsichtfolie wickeln, etwas flach drücken und 30 Minuten kühlstellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Mit Sternförmchen Guetzli ausstechen und mit genügend Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Umluft 10–12 Minuten goldbraun backen. 10 Minuten auf den heißen Blechen ruhen lassen, dann auf einem Gitter auskühlen. Für die Glasur den Puderzucker mit Orangensaft verrühren und die Guetzli damit bestreichen, mit -gezapften Thymianblättchen garnieren.