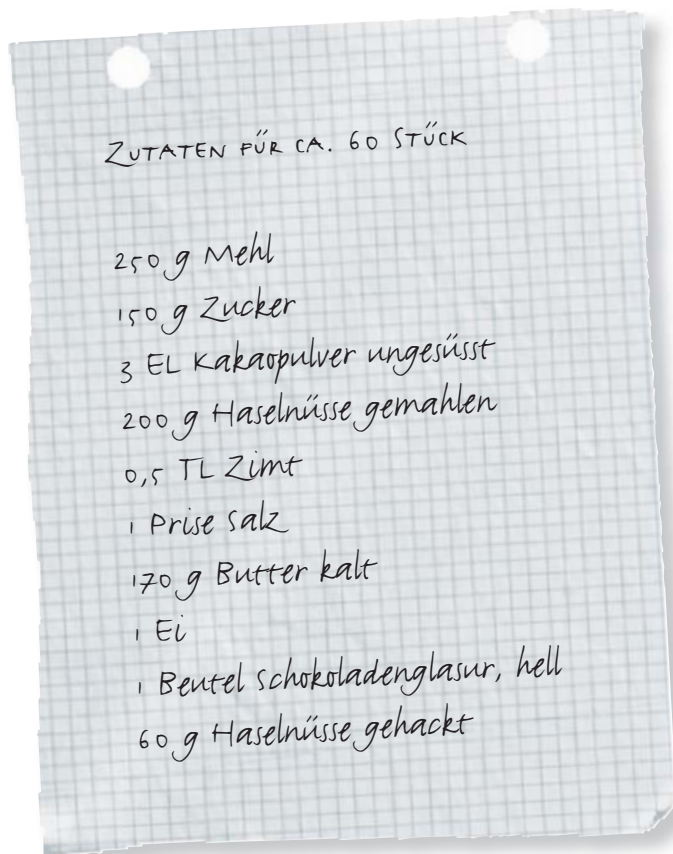


Weihnächtliche Leckereien

Das Magazin insieme überlässt die Carte Blanche dem Team des LadenBistro Biel. Dieses präsentiert hier sein Rezept für Haselnuss-Sterne (nach Art von Annemarie Wildeisen). Die Guetzli werden im Dezember im LadenBistro zum Kaffee serviert.

Text: France Santi – **Fotos:** Mirei Lehmann



- Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit Kakaopulver, Zucker, den gemahlenden Haselnüssen, Zimt und Salz mischen.
- Die Butter in Würfeln dazu schneiden.
- Alles mit den Fingern zu einer bröseligen Masse zerreiben.
- Das Ei verquirlen und beifügen.
- Alles rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen; nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig zäh. Den Teig zu einer Platte formen und in Klarsichtfolie eingewickelt 2 Stunden auskühlen lassen.
- Den Teig auf etwas Mehl 0,5 cm dick auswallen, Sterne ausstechen, die Guetzli auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
- Die Haselnuss-Sterne im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Die Kuchenglasur schmelzen (nach Anleitung auf dem Beutel). Die Oberfläche der Sterne damit bestreichen und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.



Sie haben die Guetzli gebacken: Luzia, Franziska und Adrian.

Das LadenBistro liegt am Eingang zur Bieler Altstadt. Gegründet 2010, wird es von einem kleinen Kreis aus Freiwilligen und geistig behinderten Menschen geführt. Es ist nicht subventioniert und auf Spenden angewiesen. Man kann dort Kaffee trinken, kleine vegetarische Gerichte essen und Produkte aus Behinderteninstitutionen in der Region kaufen. Ein Geheimtipp für Ihren nächsten Besuch in Biel. Adresse: Jakob-Rosius-Strasse 12. Geöffnet bis und mit 24. Dezember. Dann wieder ab Mitte Januar.

www.ladenbistro.ch

