

Guetzli mit weisser Schoggi und Datteln

20-30 Stück

Nach Ottolenghi, das Kochbuch, im Original mit Cranberrys

90 g	Mehl	
1/4 Teel.	Salz	
1/2 Teel.	Backpulver	
1/2 Teel.	Natron	Alles zusammen in Schüssel mischen, beiseitestellen
100 g	Butter	In andere Schüssel geben
Vanillezucker oder ausgekratzter Vanillestängel		
135 g	Zucker	Zucker mit Butter schaumig rühren
1	Ei, verquirlt	langsam dazugeben, weiterrühren
80 g	Hafer- oder Hirseflocken	Flocken und Mehlmischung zum restlichen Teig dazurühren
60 g	Weisse Schokolade	
75 g	Getrocknete Datteln, gewürfelt Oder andere Trockenfrüchte	Alles zu einem Teig zusammenfügen Evtl. etwas kühlstellen, damit sie sich leichter formen lassen
		Haselnuss oder walnussgrosse Kugeln formen, oder Häufchen mit Teelöffel Die Guetzli laufen beim Backen auseinander
Backen		
10 Min.	Bei 170° C	auskühlen lassen