



Rezept Rickli

10 Eier

500 g Zucker

400 g Butter

1 Teelöffel Salz

1 Zitrone, Saft und Schale

4 EL Kirsch

2 Päckli Backpulver

1,5 kg Mehl

4 Büchsen Kokosfett

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!

- Eier und Zucker schaumig rühren
- 500 g Mehl darunterrühren
- Zitrone, Salz und Kirsch beifügen
- Butter (weich, aber nicht flüssig) so lange unter den Teig rühren bis er mit dem Teig verbunden ist (das geht nicht lange)
- Restliches Mehl und das Backpulver unter den Teig arbeiten. Teig nicht zu lange kneten.
- Teig ist relativ weich
- Teig mindestens über Nacht kühl stellen.
- Teig ca. 8 - 9 mm dick auswallen, Rechtecke von 7 mal 8 cm mit 4 Einschnitten ausrädeln.
- Schläupfen und im Kokosfett ausbacken.
- Wenn die Chüechli kalt sind, mit Puderzucker überstäuben.

Rickli kann man sehr gut tiefkühlen (ohne Puderzucker) Nach dem Auftauen mit Puderzucker bestäuben.

Diese Portion ergibt ca. 65 - 70 Rickli.