

Adventskranz-Guetzli

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Teig:**

300 g Weissmehl
1 TL Zimt, gemahlen
1 TL Salz
100 g Zucker
200 g Butter oder Margarine,
weich

Dekoration:

150 g Puderzucker
etwa 3 EL Zitronensaft
Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau) grün
etwa 25 g Pistazien, gehackt
etwa 50 g Cranberries
Zuckerdekor z. B. Dr. Oetker
Christmas Party

1 Teig:

Mehl mit Zimt in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen und flach drücken. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Guetzli:

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 mm dick ausrollen. Mit einem grossen runden Ausstecher mit gezacktem Rand runde Taler (Ø etwa 8 cm) ausstechen und jeweils mittig ein Loch (Ø etwa 4 cm) mit einem kleinen, runden, gezackten Ausstecher ausstechen, so dass Ringe (Kränze) entstehen. Guetzli auf das Backblech legen und backen.

Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 12 Minuten

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Dekoration:

Puderzucker und Zitronensaft in einer Schüssel zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit der Speisefarbe hellgrün einfärben. Guetzli damit bestreichen und mit Pistazien, Cranberrys und Zuckerdekor betreuen. Guss fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Kühlen den Teig nicht rund, sondern am besten flach in Frischhaltefolie wickeln. So ist die Oberfläche größer und der Teig kann schneller durchkühlen.
- Wer keine runden und gewellten Ausstechformen besitzt, kann auch einfache runde Ausstechformen benutzen oder sich Gläser in unterschiedlichen Grössen zur Hilfe nehmen.
- Die Guetzli kann man in gut schliessenden Dosen etwa 2 Wochen aufbewahren.