

Ausstechguetzli

etwa 40 - 50 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

150 g Mehl
1 Msp. Dr. Oetker Backpulver
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Butter oder Margarine, weich

Dekoration:

100 g Puderzucker
etwa 4 TL Wasser
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)
Dr. Oetker Streudekor Pearl Mix
Dr. Oetker Streudekor Glamour Mix

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen und verschiedene Ausstecher bereitstellen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschliessend zu einer Kugel formen. Den Teig etwa ½ cm dick auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, beliebige Motive ausstechen und auf die Backbleche legen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 12 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 12 Minuten

Guetzli mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Gitter erkalten lassen.

3 Dekoration:

Puderezucker nach und nach nur mit soviel Wasser verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Einen Teil des Gusses nach Belieben mit Speisefarbe einfärben. Guetzli mit dem Guss bestreichen und beliebig mit Streudekor verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für dunkle Kekse die Hälfte des Teigs mit einem TL Dr. Oetker Kakao verkneten. Aufbewahren: Roher Teig kann – in Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel verpackt – mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Er kann aber auch eingefroren werden, ihn dann bei Zimmertemperatur in der Verpackung auftauen lassen. In gut schließenden Dosen können die Plätzchen etwa 3 Wochen aufbewahrt werden.