

# Baileys®-Guetzli

etwa 45 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Teig:

250 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
Zimt  
Kardamompulver  
Gewürznelken, gemahlen  
1 Prise Salz  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
30 g Puderzucker  
1 Ei verquirlt  
120 g Butter weich  
1 Msp. Koriander

### Füllung:

75 g Dr. Oetker Marzipan  
5 - 6 EL Baileys® (Irish Cream)  
35 g Puderzucker

### Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur  
dunkel  
Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen.

## 2 Teig:

Das Mehl und Backpulver zusammen in eine Schüssel geben. Die restliche Zutaten der Reihe nach hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) gut durchkneten

Den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und **ca. 60 Minuten** kalt stellen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 170 °C**

2 mm dick auswallen und beliebige Formen ausstechen, auf den vorbereiteten Blechen verteilen.



In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 10 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 170 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Herausnehmen und auf ein Gitter geben. Auskühlen lassen.

**3 Füllung:**

Das Marzipan grob reiben. Den Baileys® und Puderzucker zugeben und glatt rühren. Die erkalteten Guetzli mit der Füllung zusammensetzen.

**4 Garnitur:**

Die Glasur nach Packungsanleitung zubereiten. Die Guetzli beliebig in die Glasur eintauchen und mit Puderzucker bestäuben.

