


Bikini Guetzli

etwa 35 - 40 Stücke

   aufwändig

 bis zu 90 Min.



Zutaten:

Guetzli-Teig:

320 g Mehl
Dr. Oetker Backpulver
1 Prise Salz
170 g Butter oder Margarine,
weich
150 g Zucker
1 Eier (Grösse L)
1 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant
bunt (oder nach Belieben
Einzelfarben verwenden)
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Glamour , nach
Belieben
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Rainbow , nach
Belieben

1 Für den Guetzli-Teig:

In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermischen.

In einer weiteren grossen Schüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) Butter, Zucker und Vanille während ca. 2 Minuten cremig rühren. Das Ei hinzufügen und eine weitere Minuteiterrühren.

Die trockenen Zutaten hinzufügen und bei niedriger Geschwindigkeit mixen bis der Teig gut gemischt ist.

2 Den Teig in 2 Teile aufteilen, zu Kugeln formen, etwas flach drücken und in Frischhaltefolie einwickeln. Dann ca. 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen, damit der Teig fester wird und sich besser verarbeiten lässt.

3 Backofen vorheizen:

Kurz vor Ablauf der 60 Minuten Kühlzeit, das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

- ④ Die erste Teighälfte ca. 5mm dick auswallen. Mit Hilfe eines Herzausstechers Herzen ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen. In den Backofen schieben und backen.

Rille: mittlere Rille

Backzeit: 9 - 11 Minuten

Wenn die Ränder leicht gebräunt sind, die Guetzli aus dem Ofen nehmen, noch ca. 5 Minuten auf dem Blech liegen lassen und danach auf einem Gitter abkühlen lassen.

- ⑤ Mit der zweiten Hälfte des Teiges nochmals gleich verfahren.
- ⑥ **Dekorieren:**
Nach Belieben Dekor Fondant Farben wählen und jeweils in einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. Für jedes Guetzli jeweils das passende Motive ausstechen und auflegen, dabei leicht andrücken. Mit den Zuckerschriften verzieren.