

Bunte Grusel-Guetzli

etwa 17 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

165 g Butter, weich
115 g Rohrzucker
225 g Mehl
25 g Kakaopulver
1 Msp. Salz

Füllung:

65 g Butter
115 g Puderzucker, gesiebt
etwa 2 - 3 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Butter-Vanille
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau)
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Violett, Schwarz, Rosa, Orange)

1 Vorbereiten:

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Danach das Mehl und das Kakaopulver dazu sieben und vorsichtig gut verrühren. Den Teig mit den Händen zu einem Teig kneten.

3 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, damit ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig in zwei Hälften teilen.

4 Jeweils mit einer Hälfte des Teiges arbeiten. Diese auf ca. 0.5 cm Dicke auswallen und mit Halloween-Ausstechern (z.B. Totenköpfe, Kürbisse) je ca. 7-8 Formen ausstechen (Durchmesser ca. 7 cm).

5 Bei der Hälfte der ausgestochenen Totenköpfe und Kürbisse vorsichtig die Augen und den Mund ausschneiden. Dafür die Spitze eines scharfen Messers verwenden. Da sich die Löcher beim Backen etwas schliessen, diese etwas grösser als gewünscht ausschneiden.

- 6 Alle Cookies auf die vorbereiteten Backbleche legen und im vorgeheizten Ofen backen, bis sie fest sind.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 18 - 20 Minuten

- 7 Die gebackenen Cookies 10 Minuten auf dem Blech etwas abkühlen lassen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

8 **Füllung:**

Für die Füllung die Butter in eine Schüssel geben und nach und nach den Puderzucker dazusieben und mit der Butter mischen, um eine glatte Crème zu erhalten. Zum Schluss noch einige Tropfen Vanille Aroma einrühren. Die Füllung in drei Portionen aufteilen.

- 9 Mit den Lebensmittelfarben die drei Portionen der Füllung nach Wunsch einfärben. Jeweils ein wenig eingefärbte Füllung auf die Unterteile der Cookies aufstreichen und den Deckel aufsetzen. Den Deckel vorsichtig leicht nach unten drücken, damit die farbige Füllung in die Öffnungen der Augen und des Mundes gedrückt wird.