

Einfache Weihnachtsguetzli

25 Portionen



gelingt leicht

bis zu 35 Min.



Zutaten:

Teig:

150 g Mehl
100 g Butter
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel
Dr. Oetker Gingerbread Decoration

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Runder Ausstecher mit gezacktem Rand (Ø etwa 5 cm), Ugly Christmas Sweater Ausstecher und Nudelholz bereitlegen.

2 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. 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 in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher mit gezacktem Rand Taler und Sweater mit dem Ugly Sweater Ausstecher ausstechen. Auf das Backblech legen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens etwa 12 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

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

3 Zum Verzieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und auf die Guetzli streichen und mit dem Streudekor nach Belieben verzieren.

