

Eulen-Guetzli

etwa 30 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 80 Min.



Zutaten:

Teig:

225 g Mehl
Dr. Oetker Backpulver
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Butter, weich
1 EL Milch
1 TL Kakaopulver
1 TL Milch

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
250 g Puderzucker
etwa 4 EL Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Rainbow

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Bereitstellen: Guetzli-Ausstecher (Ø 5 cm und Ø 6 cm), Spritzsack

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Butter und 1 EL Milch dazugeben und mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. $\frac{2}{3}$ des Teiges zu einer Kugel formen. Den restlichen Teig mit Kakaopulver und 1 TL Milch verkneten und ebenfalls zu einer Kugel formen.

Teige getrennt auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick auswallen. Vom hellen Teig Kreise (Ø 6 cm) und einige Blätter ausstechen und auf das Backblech legen. (Für Blätter können auch runde Ausstecher verwendet werden.) Vom dunklen Teig gezackte Kreise (Ø 5 cm) ausstechen, auf das Backblech legen.



In der Mitte des Backofens ca. 10–12 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 10 - 12 Minuten

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 Garnitur:

Die Guetzli auf einem Gitter auskühlen lassen. Für die Garnitur Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und die dunklen Guetzli damit überziehen. Puderzucker mit Wasser zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und in einen Spritzsack füllen. Eine sehr kleine Ecke abschneiden und die hellen Kekse so überziehen, dass die Augen frei bleiben und bei den dunklen die Augen aufspritzen. Die restliche Glasur grün einfärben und mit einem Messer die Blätter bestreichen. Mit Zuckerschriften Augen, Nasen und Füße aufzeichnen und die Blätter verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut verschliessbaren Dosen bleiben die Guetzli etwa 1 Woche frisch.

