

# Eulen Guetzli

etwa 15 - 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

☾ bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Für den Teig:**

250 g Butter, weich  
1 Ei  
130 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
350 g Mehl

**Für die Dekoration:**

etwa 10 - 15 Stk. Mandeln, ganz, ungeschält  
Dr. Oetker Schoko-Chunks  
Milkschokolade

**1 Vorbereitung:**

Für die Schnäbel die Mandeln der Länge nach in zwei Hälften schneiden. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten und den Ofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**  
**Heißluft 170 °C**

**2 Teig:**

Die Butter mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Das Ei beigeben und weiterschlagen. Danach das Mehl dazu sieben und vorsichtig mit den Händen zu einem Teig kneten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 0.5 cm Dicke auswallen und mit einer Tasse, einem Glas oder einem runden Ausstecher Kreise ausstechen (Durchmesser ca. 5 - 7 cm). Nun mit dem gleichen Ausstecher ein Stück vom Kreis ausstechen, damit eine Eulenkopf-Form entsteht. Den vom Kreis ausgestochenen Teig in zwei gleichgrosse Stücke teilen, Kugeln formen, zusammen mit den vorbereiteten Mandeln auf die Eulenköpfe legen und Schoko-Chunks (wenn nötig mit einem Messer verkleinert) als Pupillen auflegen. Am Schluss mit einer Gabel leichte Streifen auf der Unterseite einzeichnen.

**Backzeit: etwa 10 - 15 Minuten**



**Dr. Oetker AG/SA**

Guetzli abkühlen lassen und servieren.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53