

Farbige Fenster-Guetzli

etwa 50 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

250 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
75 g Zucker
½ TL Zimt
1 Prise Salz
1 Ei
125 g Butter, weich

Garnitur:

Hartbonbons gehackt

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

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

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen, beliebige Guetzli (etwa Ø 5,5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen.

3 Garnitur:

Aus dem ausgestochenen Guetzli ein kleineres, gleiches Guetzli (etwa Ø 2 cm) ausstechen und auf den Teigrand des grösseren Guetzlis legen. «Fenster» grosszügig mit gehackten Bonbons füllen.



In der mittleren Rille ca. 8 Minuten backen. Nachschauen ob zwischen den geschmolzenen Bonbons Lücken entstanden sind und diese rasch auffüllen und weiterbacken bis die Guetzlis an den Rändern leichte Farbe annehmen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 8 Minuten

Guetzli sehr vorsichtig, damit das Zuckerfenster nicht reisst, mit dem Backpapier vom Blech auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zucker mit einem Trichter in das Fenster füllen. In gut schliessenden Dosen kann man die Guetzli etwa 2 Wochen aufbewahren.

