

Fondant Stempel-Guetzli

etwa 60 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
½ TL Dr. Oetker Backpulver
50 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Butter oder Margarine, weich
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Verzieren:

200 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)
Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften
Glamour

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Verschiedene Ausstecher (Durchmesser: z.B. 4 cm und 2-3 cm) bereitlegen. Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dünn ausrollen und beliebige Motive (Durchmesser etwa 4 cm) ausstechen. Motive auf das Backblech legen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 10 - 12 Minuten

Guetzli mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Rollfondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel etwa 2 mm dünn ausrollen und von beiden Seiten lösen. Die gleichen Motive wie die Guetzli ausstechen und mit Zuckerschrift auf die Plätzchen kleben. Speisefarbe jeweils auf ein Stück Küchenpapier geben und etwas verteilen. Kleine Ausstecher mit verschiedenen Motiven, z. B. Sterne, Herzen (Durchmesser etwa 2-3 cm) auf die Farbe drücken und damit den Fondant stempeln. Farbe trocknen lassen.

Tipps:

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sollte der Teig kleben, kannst du ihn in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
- In gut schliessenden Dosen kann man die Guetzli etwa 3 Wochen aufbewahren.