

# Gefüllte Gewürzguetzli

etwa 60 Stücke



gelingt leicht

bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Mürbeteig:

275 g Mehl  
25 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
100 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eigelb  
200 g Butter, weich  
½ TL Muskat  
½ TL Kardamompulver  
½ TL Anis  
1 Msp. Piment, gemahlen

### Füllung:

etwa 200 g Johannisbeerkonfitüre

### Guss:

2 TL Butter  
150 g Puderzucker  
etwa 3 TL Wasser, heiss  
etwa 1 EL Johannisbeerkonfitüre

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Tannebaum-Ausstecher (6-7 cm), Topf und zwei Gefrier- oder Spritzbeutel bereitlegen.

## 2 Mürbeteig:

Mehl und Epifin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche portionsweise etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher Tannenbäume ausstechen, auf das Backblech legen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens für 7 - 8 Min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: 7 - 8 Minuten**

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

### 3 Füllung:

Konfitüre in einem kleinen Topf unter Rühren etwas einkochen lassen. Kurz abkühlen lassen. Auf die Hälfte der Tannenbäume mit einem Löffel jeweils etwas Füllung geben. Je einen Tannenbaum auflegen und leicht andrücken.

### 4 Guss:

Butter zerlassen und Puderzucker mit flüssiger Butter und heissem Wasser zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Guss und Konfitüre getrennt in kleine Gefrier- oder Spritzbeutel geben, verschliessen und eine kleine Ecke abschneiden. Immer nur auf einige Guetzli Guss spritzen, verstreichen und, bevor er fest wird, mit dem Aufstrich Punkte, Linien oder Kringel darauf spritzen und mit einem kleinen Holzstäbchen beliebig verziehen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Teig kann auch bereits am Vortag zubereitet werden.
- Die gefüllten Guetzli können auch mit anderen Motiven zubereitet werden.