

# Geschenk-Guetzli

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Ausstecher , quadratisch (6 x 6 cm)

### Teig:

1 Stk. Dr. Oetker Bourbon Vanilleschoten  
300 g Weissmehl  
100 g Zucker  
200 g Butter oder Margarine, weich  
1 TL Salz

### Dekoration:

150 g Puderzucker  
etwa 3 EL Zitronensaft  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) blau  
Zuckerdekor z. B. Christmas Party

## Wie backe ich einfache Geschenk-Plätzchen?:

### 1 Teig:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Mehl mit Vanillemark in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschliessend zu einer Kugel formen und flach drücken. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen.  
Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Guetzli:

Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit dem Messer quadratische Plätzchen zuschneiden, auf das Backblech legen und backen.

**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### 3 Dekoration:

Puderzucker und Zitronensaft in einer Schüssel zu einem dickflüssigen Guss verrühren. 1-2 EL Guss in einen kleinen Einwegspritzenbeutel geben. Übrigen Guss mit Speisefarbe hellblau einfärben. Guetzli damit bestreichen und beliebig mit Zuckerdekor bestreuen. Guss fest werden lassen. Eine kleine Ecke vom Spritzenbeutel abschneiden und ein Kreuz sowie Schleife für das Geschenkband aufmalen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Kühlen den Teig nicht rund, sondern am besten flach in Frischhaltefolie wickeln. So ist die Oberfläche größer und der Teig kann schneller durchkühlen.
- Für das Bemalen der Guetzli eignet sich ein etwas festerer Zuckerguss, da dieser nicht so schnell auseinanderläuft und so auch feine Linien lange erkennbar sind.
- Die Guetzli kann man in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen aufbewahren.