

Geschenkanhänger

etwa 50 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 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

Glasur:

1 Stk. Eiweiss
etwa 200 g Puderzucker
½ TL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau)

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °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. Mit einem Zahnstocher ein Loch formen.

In der mittleren Rille ca. 12 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 12 Minuten

3 Glasur:

Eiweiss mit dem Mixer aufschlagen. Den Puderzucker nach und nach einrühren, bis eine teigartige Konsistenz entsteht. Den Zitronensaft unterrühren und die Glasur nach Belieben mit einigen Tropfen Lebensmittelfarbe einfärben. Die Spritzglasur in Spritztütchen füllen und die Guetzli damit dekorieren. Vollständig trocknen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ist die Konsistenz der Glasur zu fest, vorsichtig ein paar Tropfen Wasser unterrühren.
- Die flüssige Glasur kann bis zu zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden: In ein Schüsselchen füllen und eine Klarsichtfolie direkt auf die Masse legen, sodass keine Luft zwischen Folie und Glasur dringen kann.
- Der Teig kann gut auch als Vorrat im Tiefkühler aufbewahrt werden.
- In gut schliessenden Dosen kann man die Guetzli problemlos zwei Wochen aufbewahren.