

Gewürz-Softbiscuits

etwa 55 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

2 Eier

1 Eigelb

80 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

50 g Mehl

50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

1 Prise Ingwerpulver

1 Prise Zimt, gemahlen

1 Prise Anis , gemahlen

Garnitur:

50 g Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

Zimt, gemahlen

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Eier und Eigelb mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zucker und Vanillin- Zucker mischen, langsam hineinstreuen und dann noch ca. 2 weitere Minuten schlagen. Mehl mit Epifin, Ingwer, Zimt und Anis mischen, auf die Masse sieben und auf niedrigster Stufe kurz unterrühren.

Mit zwei Teelöffeln den Teig in genügend grossen Abständen in Häufchen auf die vorbereiteten Bleche setzen. Die Guetzli in der Ofenmitte ca. 12 Minuten backen und anschliessend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten

3 Garnitur:

Zum Verzieren die Kuchenglasur nach Packungsanweisung erwärmen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden. Die Glasur in dünnem Faden spiralförmig auf das Gebäck geben. Zimt in ein Sieb geben und das Gebäck damit bestäuben. Die Glasur fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Teig läuft nach dem Auftragen auseinander, deshalb nur kleine Häufchen mit genügend Abstand auf das Ofenblech geben.