

Guetzli am Stiel

etwa 30 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backblech:

Hilfsmittel:

30 Stk. Holzspiesse

Teig:

200 g Mehl

½ TL Dr. Oetker Backpulver

100 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei

75 g Butter, weich

2 TL Milch

1 EL Kakaopulver

1 Pck. Dr. Oetker Schoko-Chunks

Milchschokolade

Garnitur:

Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix

Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Pck. Dr. Oetker Zucker-

Garnierschriften Glamour

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, ausser 1 TL Milch, Kakao und Schoko Tropfen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte Kakao und 1 TL Milch kneten. Hellen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen, mit Ausstechern beliebige Weihnachtsmotive (etwa Ø 5,5 cm) ausstechen.

Guetzli auf das Backblech legen und jeweils einen Holzspiess mind. 2 cm auf den Teig legen. Mittig je 3-4 Schoko Tropfen darauflegen.



Dunklen Teig ebenfalls ausrollen und mit gleichen Ausstechern die entsprechende Anzahl Motive ausstechen. Diese auf die vorbereiteten Guetzli legen und leicht andrücken.



Auf der mittleren Rille ca. 12 Minuten backen.

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

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

3 Garnitur:

Übrige Schoko Tropfen in einem Wasserbad schmelzen und einige Guetzli etwas in die Schokolademasse tauchen und verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Servieren stellen Sie die Guetzlispiesse z. B. in einen Styroporblock.
- In gut schliessenden Dosen kann das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.