

Guetzli mit Dekor Fondant

etwa 45 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

250 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Ei
125 g Butter, weich

Garnitur:

300 g Dr. Oetker Dekor Fondant
weiss
Puderzucker
Kakaopulver

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belege. Guetzliausstecher (Ø 5.0 cm), verschiedene kleinere Ausstechformen

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 5,0 cm) ausstechen und auf das Backblech legen.

In der mittleren Rille ca. 10-12 Minuten backen. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 10 - 12 Minuten

3 Garnitur:

Dekor Fondants in drei Teile aufteilen und unterschiedlich stark mit Kakaopulver einfärben/aromatisieren. Die Teile einzeln mit Puderzucker dünn ausrollen. Mit verschiedenen Ausstechern beliebige Motive ausstechen und diese nach Wahl mit Zucker-Garnierschrift auf den Guetzli befestigen.