

Härzige Zipfelmützen

etwa 32 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

300 g Mehl
1 Msp. Dr. Oetker Backpulver
125 g Butter, kalt
125 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei
2 EL Milch
Lebkuchengewürz
1 Msp. Zimt

Dekoration:

Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften
Rainbow
Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften
Glamour weiss
Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (12 x 24 cm) ausrollen, der Länge nach halbieren, in 6 cm breite Stücke schneiden und diagonal durchschneiden. Die Teilstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Spitzen umklappen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten

2 Dekorieren:

Die erkalteten Gutzli mit Zuckerschrift und Streudekor verzieren.



Dr. Oetker AG/SA

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schliessenden Dosen sind die Guetzli ca. 2 Wochen haltbar.
- Die Teigstücke nach dem Ausrollen mit dem Lineal oder Messer begradigen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53