


# Marmorierte Herz-Guetzli

etwa 8 - 12 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Für den Teig:

125 g Butter, weich  
125 g Puderzucker  
1 Eigelb  
250 g Mehl  
6 g Dr. Oetker Backpulver (2 TL)

### Für die Dekoration:

etwa 450 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Rosa, Orange), pink  
etwa 15 g Puderzucker  
etwa 15 g Honig, flüssig (1 EL)

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Guetzli auf das Backblech legen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 10 - 12 Minuten**

Guetzli mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und erkalten lassen.

**3 Dekorieren:**

Den Rollfondant auf einer leicht mit Puderzucker bestreuter Arbeitsfläche gut durchkneten. Einige Tropfen Pink auf den Fondant geben und leicht mischen, so dass ein Marmoreffekt entsteht.

Den marmorierten Fondant auf einer leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und mit dem Herz-Ausstecher Herzformen ausstechen. Die Oberseite der Guetzli mit Honig bestreichen und Fondant-Herze aufkleben. Vor dem Servieren ca. 30 Minuten stehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Um den Guetzli etwas mehr Glanz zu verleihen, kann mit etwas Honig beliebiger Streudekor aufgeklebt werden.