

# Merry Xmas Cookies

etwa 90 Stücke



gelingt leicht

☉ bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Teig:

500 g Mehl  
250 g Butter, weich  
250 g Zucker  
Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 Eier

### Dekoration:

1 Stk. Dr. Oetker Zucker-  
Garnierschriften Glamour  
1 Stk. Dr. Oetker Streudekor  
Glamour Mix

## 1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen und verschiedene Ausstecher bereitstellen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. 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 (ca. Ø 5,5 cm) ausstechen und auf die Backbleche legen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 8-10 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**  
**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: etwa 8 - 10 Minuten**



- ③ **Dekoration:**  
Guetzli mit Zuckerschrift und Glamour Mix dekorieren. Vollständig trocknen lassen.

