

Rentier Guetzli

etwa 40 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbeteig:

250 g Mehl
1 TL Kakaopulver
1 Msp. Dr. Oetker Backpulver
100 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Eier
100 g Butter oder Margarine, weich

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
etwa 48 Stk. Zuckeraugen
Smarties® oder M&M®

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Lebkuchenmann-Ausstecher (ca. 9 cm) bereitlegen. Backofen vorheizen.

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

2 Mürbeteig:

Mehl mit Kakaopulver und 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. Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Guetzli mit dem Lebkuchenmann-Ausstecher ausstechen, auf das Backblech legen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens für 8 - 10 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 8 - 10 Minuten

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

③ Zum Verzieren:

Glasur nach Anleitung schmelzen und eine kleine Ecke abschneiden. Auf die Guetzli nach Belieben Geweihe und Ohren spritzen (**Hinweis:** Das Lebkuchenmännchen wird umgedreht). Zuckeraugen und Smarties® oder M&M® mit etwas Glasur auf den Rentier Guetzli festkleben und die Glasur fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Vor dem Backen ein Loch in die Plätzchen stechen, dann können die Kekse nach dem Backen mit einem Band versehen und aufgehängt werden.
- In gut verschliessbaren Dosen können die Guetzli für 2 Wochen aufbewahrt werden.
- Wenn der Teig zu weich sein sollte, den Teig etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.
- Der Teig lässt sich optimal zwischen den «Teigstäben» ausrollen.