

Salentina-Guetzli

50 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

500 g Mehl
200 g Zucker
200 g Butter, weich
2 Eier
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

Füllung:

2 Portionen Heidelbeerkonfitüre

1 Vorbereitung:

Backbleche mit Backpapier belegen und runde Ausstecher (Ø 8 cm) bereitstellen. Den Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °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 3 mm dick ausrollen. Mit dem runden Ausstecher ausstechen und auf die Backbleche legen.

3 Füllung:

Mithilfe eines Teelöffels Marmelade in die Mitte jeder Rondelle geben. Dann jede Seite einklappen und die Ecken gut zusammendrücken, damit sie beim Backen nicht aufgehen.



Dr. Oetker AG/SA

Guetzli in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 15–20 Minuten backen.

Backzeit: etwa 15 - 20 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.



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