

Schneeflocken-Guetzli

50 Stücke



gelingt leicht

bis zu 35 Min.



Zutaten:

Ausstecher:

1 Ausstecher «Schneeflocke»

Teig:

150 g Mehl

1 Msp. Dr. Oetker Backpulver

50 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Butter, weich

Dekoration:

100 g Dr. Oetker Dekor Fondant

weiss

150 g Puderzucker

4 EL Zitronensaft

Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) (blau)

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Nudelholz, runden Ausstecher (Ø 5 cm), Schneeflocken Ausstecher und Gefrierbeutel bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker und Butter hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) verrühren. Den Teig zu einer festen Kugel formen und auf die bemehlte Arbeitsfläche geben.

Mit dem Nudelholz etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit dem runden Ausstecher Taler ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 10 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 10 Minuten

Die Guetzli mit dem Bogen Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost etwa 10 Min. erkalten lassen.

Mit den übrigen Guetzli genau gleich vorgehen.

3 Dekoration:

Mit einer Schere eine Längs- und die Querseite des Gefrierbeutels aufschneiden, sodass es einen langen Streifen gibt. Den Fondant in die eine Hälfte des offenen Gefrierbeutel legen und die andere Seite darüber klappen. Den Fondant mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Die Folie von beiden Seiten einmal lösen, sodass sich der Fondant nach dem Ausstechen leichter abnehmen lässt.

Mit dem Schneeflocken-Ausstecher so viele Schneeflocken ausstechen, wie Guetzli gebacken worden sind. Die fertigen Schneeflocken auf ein Backpapier legen.

Puderzucker mit Zitronensaft und etwas blauer Lebensmittelfarbe in einer Schüssel vermischen. Der Guss sollte streichfähig sein. Den Guss mit einem Messer auf jedes Guetzli geben und die Schneeflocke darauflegen.

Die Guetzli müssen mind. 1 trocknen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Guetzli kannst du in einer gut verschliessbaren Dose für 3 Wochen aufbewahren.