

# Schneemann Guetzli

12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 45 Min.



## Zutaten:

### Guetzli:

100 g Salzstangen  
20 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss  
Puderzucker zum Formen  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben  
(Violett, Schwarz, Rosa, Orange)  
(orange)  
150 g Dr. Oetker Kuchenglasur weiss  
100 g Dr. Oetker Kuchenglasur  
dunkel  
Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix (84  
Stk. lila Perlen)  
12 Stk. Dr. Oetker Streudekor  
Christmas Party (Schneeflocke)

## 1 Vorbereiten:

Spritzbeutel und Backpapier bereitlegen.

## 2 Guetzli:

Salzstangen je einmal mittig halbieren. Fondant mit orangefarbener Lebensmittelfarbe verkneten und 12 Nasen in Möhrenform mit den Händen formen.

Weisse Glasur über einem warmen Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Je 6 Salzstangen nebeneinanderlegen und je eine als Hutkante waagrecht auflegen. Weisse Glasur auf die Salzstangen spritzen, sodass sie zusammenhalten und mindestens 10 Minuten kalt stellen.

Dunkle Glasur über einem warmen Wasserbad schmelzen. Schneemänner bis einschliesslich Hutkante vorsichtig in die Glasur tunken, abtropfen lassen, abstreifen und auf ein Backpapier legen. Je eine Schneeflocke auf den Hut kleben.

4-5 lila Perlen als Mund und 2 als Augen mit jeweils einem Tupfen restlicher Glasur ankleben. Die Nase aus Fondant ebenso mit einem Tupfen Glasur mittig auf den Schneemann kleben. Schneemänner bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zu Halloween lassen sich die Guetzli leicht in grüne Hexen mit Zylinder verwandeln. Dazu die Salzstangen nicht mittig, sondern in unterschiedlichen Längen halbieren, sodass sie an einer Seite in der Mitte spitz zulaufen. Diese Spitze bildet mit der waagrecht aufgelegten Salzstange den Zylinder der Hexe. Anschliessend Fondant und weisse Glasur mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben und zur Dekoration wie bei den Schneemännern vorgehen. Der Clou: eine lila Perle mit Glasur als Warze auf die grüne Nase kleben, um den typischen Hexenlook zu erhalten.