

Schokoladen-Guetzli

etwa 60 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Backblech:

Vorbereiten:

150 g Zartbitterschokolade
40 g Kokosfett

Teig:

3 Stk. Eiweiss
80 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Eigelb
50 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver

Garnitur:

½ Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen.

Zum Vorbereiten die Schokolade in kleine Stücke hacken; davon 100g mit Kokosfett in einer kleinen Pfanne im Wasserbad schmelzen und anschliessend etwas abkühlen lassen. Die übrige gehackte Schokolade beiseite legen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig das Eiweiss mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe zu schnittfestem Schnee schlagen. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Eigelb und abgekühlte Schokoladenmasse hinzufügen. Mehl mit Backpulver auf die Masse sieben und auf niedrigster Stufe unterrühren. Die übrigen Schokoladenstücke unterheben.

Mit zwei Teelöffeln den Teig in genügend grossen Abständen in Häufchen auf die vorbereiteten Bleche setzen.



Dr. Oetker AG/SA

Die Schokoladen-Guetzli in der Ofenmitte ca.10 Minuten backen und anschliessend mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 10 Minuten

Erkalten lassen.

③ Garnitur:

Zum Verzieren die Kuchenglasur gemäss Anleitungen auf dem Beutel erwärmen. Vom Beutel eine kleine Ecke abschneiden und die Guetzli in dünnem Zickzackmuster mit Glasur verzieren; fest werden lassen.

