

Sonnenblumen-Guetzli

etwa 50 Stücke



etwas Übung erforderlich

☾ bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Vorbereiten:**

100 g Sonnenblumenkerne
70 g Honig, flüssig
40 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Teig:

170 g Butter, weich
100 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
200 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen.

Zum Vorbereiten Sonnenblumenkerne in eine Schüssel geben und mit Honig, Zucker und Finesse Zitronenschale vermischen.

Backofen vorheizen:

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

2 Teig:

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker hineinstreuen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei und Eigelb unterrühren (je etwa 1/2 Minute). Finesse Orangenfrucht hinzufügen. Das Mehl mit Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

Mit zwei Mokkalöffeln den Teig in genügend grossen Abständen in Häufchen auf die vorbereiteten Bleche setzen. Mit einem kalt abgespülten Mokkalöffel die Spitzen der Teighäufchen eindrücken; die vorbereitete Sonnenblumenkernmasse auf die Vertiefungen verteilen.



Dr. Oetker AG/SA

Die Sonnenblumen-Guetzli in der Ofenmitte ca.12 Minuten backen, dann mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen und erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten



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