

# 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](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53