

# Spiegelei Guetzli

etwa 22 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.

**Zutaten:****Mürbeteig:**

300 g Mehl  
100 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
200 g Butter, kalt  
2 Eigelb

**Füllung:**

200 g Aprikosenkonfitüre passiert

**Zum Bestreuen:**

Puderzucker

**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen. Einen ovalen Ausstecher (Ø 9 cm) und einen runden Ausstecher (Ø ca. 2 cm) bereitlegen.

**2 Mürbeteig:**

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**  
**Heißluft 170 °C**

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und 36 Ovale ausstechen. Die Teigovale auf das Backblech geben. Aus der Hälfte der Ovale mit dem runden Ausstecher leicht versetzt Kreise ausstechen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 8 Min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 8 Minuten**



Den Backvorgang mit den übrigen Guetzli wiederholen.

**3 Füllung:**

Die erkalteten Guetzli mit Konfitüre bestreichen.

**4 Zum Bestreuen:**

Die Guetzli-Oberteile mit Puderzucker bestreuen und mit den Böden zusammensetzen.

