

Süsse Pullover Guetzli

etwa 18 Stücke



etwas Übung erforderlich

⌚ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Ausstecher:

Ausstecher «Ugly Christmas Sweater»

Guetzli-Teig:

200 g Mehl
2 Msp. Dr. Oetker Backpulver
1 TL Kakaopulver
75 g Butter oder Margarine, weich
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Ei
2 TL Milch
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften
Glamour

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Ausstecher bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Guetzliteig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen und etwa 18 Pullover ausstechen. Motive auf das Backblech legen und backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 12 Minuten

Guetzli mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Dekoration:

Nach Belieben Fondant-Farben wählen und jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und total 18 Pullover ausstechen und auf die Guetli legen, dabei leicht andrücken. Aus den Fondantresten Elche und Tannenbäume ausstechen und bunt gemischt auf die Plätzchen verteilen. Mit den Zuckerschriften ankleben und verzieren. Nach Belieben mit weiteren Dekorartikeln verzieren.