

Süsse Schmetterlinge

etwa 70 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

250 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Butter-Vanille
50 g Crème fraîche
175 g Butter

Garnitur:

100 g Puderzucker
3 EL Wasser
Dr. Oetker Streudekor Pearl Mix
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Glitter

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier auslegen. Schmetterling-Ausstecher bereitlegen. Ergibt ca. 70 Stück.

2 Teig:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedriger, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer glatten Kugel formen und in Frischhaltefolie ca. **60 Minuten** kühl stellen.

Backofen vorheizen:

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



Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick auswallen.
Schmetterlinge ausstechen, auf das vorbereitete Backblech legen und
im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille ca.10 Minuten
backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 10 Minuten

3 Garnitur:

Für die Glasur Puderzucker mit Wasser zu einer glatten, dickflüssigen
Glasur verarbeiten. Die noch warmen Guetzli damit bestreichen. Die
Flügel mit Perlen dekorieren, die Körper mit Lillifee Glitzerschrift
verzieren.

