

Süsse Trikot-Guetzli

18 Stücke



etwas Übung erforderlich



bis zu 80 Min.



Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
1 Prise 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

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt
1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften
Rainbow
1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften
Glamour

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ausstecher bereitlegen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

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. Etwa 18 Motive ausstechen, auf das Backblech legen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während etwa 12 Minuten 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 Dekor-Fondant-Farben wählen und jeweils in einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. Für jedes Guetzi jeweils das passende Motiv ausstechen und auflegen, dabei leicht andrücken. Mit den Zuckerschriften verzieren.