

Süßes Spritzgebäck

etwa 35 Stücke



aufwändig

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

- 50 g weisse Schokolade
- 160 g Butter oder Margarine, weich
- 80 g Puderzucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 170 g Mehl
- 15 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g Mandeln, gemahlen

Füllung:

- etwa 75 g samtiger Himbeer-Fruchtaufstrich

Garnitur:

- Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Spritzsack mit Sterntülle (Ø 8 mm).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Schokolade hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

Butter oder Margarine mit der flüssigen Schokolade in einer Schüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe geschmeidig rühren. (Nicht Schaumig! Verlaufen sonst) Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl, Epifin und Mandeln mischen, abwechselnd mit dem Saft auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) füllen. Ca. 2 cm grosse Tatzen auf das Backblech spritzen (Abb. 1). In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 11 Minuten backen.



Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 11 Minuten

Guetzli mit dem Backpapier vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Auf die Hälfte der Tatzen etwas Konfitüre streichen. Die übrigen Tatzen auflegen und leicht andrücken (Abb. 2).



4 Garnitur:

Guetzli mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schliessenden Dosen kann man die Guetzli etwa 2 Wochen aufbewahren.