

Tannenbaum Guetzli

etwa 40 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbeteig:

200 g Mehl
½ TL Dr. Oetker Backpulver
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Chocolat
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei
125 g Butter oder Margarine, weich

Zum Verzieren:

150 g Puderzucker
etwa 2 EL Zitronensaft oder Wasser
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün,
Gelb, Rot, Blau) grün und blau
48 Stk. Zuckeraugen
Dr. Oetker Zuckerschriften Glamour
schwarz

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Unterschiedlich grosse Tannenbaum-Ausstecher bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig:

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

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Verschieden grosse Tannenbäume ausstechen. Tannenbäume auf das Backblech legen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 9 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 9 Minuten

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

③ Zum Verzieren:

Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft oder Wasser nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Puderzuckerguss mit grüner und wenig blauer Lebensmittelfarbe einfärben. Die Tannenbaum Guetzli mit dem Guss bestreichen und auf den grösseren Tannenbäumen sofort die Zuckeraugen befestigen. Puderzuckerguss trocknen lassen.

Mit Zuckerschrift Münder und auf den kleinen Tannenbäumen aufmalen. Die Zuckerschrift ebenfalls fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt kleine Tannenbäume auszustecken, aus dem Mürbeteig Dreiecke schneiden. Hierfür den Mürbeteig zu einem etwa 7 cm breiten Streifen ausrollen, die Kanten gerade schneiden und mit einem Messer spitze Dreiecke schneiden. Dreiecke auf das Backblech legen und wie beschrieben backen.
- Vor dem Verpacken die Zuckerschrift gut trocknen lassen (etwa 1 Std.) und die Guetzli in einer Dose zwischen Backpapierlagen lagern.
- Den Mürbeteig gegebenenfalls vor dem Ausrollen in den Kühlschrank legen.