

Traumstücke

55 - 60 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbeteig:

1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschote
300 g Mehl
100 g Zucker
200 g Butter, weich

Zum Bestreuen:

70 - 90 g Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Flache Schale bereitstellen.

2 Mürbeteig:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Mehl mit Vanillemark in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschliessend zu einer Kugel formen. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Den Teig in 4 gleich grosse Portionen teilen und jede Portion auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen. Die Rollen in etwa 2 cm breite Stücke schneiden, mit etwas Abstand auf das Backblech legen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 15 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 Minuten



Guetzli mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und etwa 5 Min. abkühlen lassen.

3 Bestreuen:

Puderezucker in eine flache Schale geben und die noch warmen Guetzli darin wälzen. Die Traumstücke zurück auf das Backblech legen und vollständig erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Kühlen den Teig nicht rund, sondern am besten flach in Frischhaltefolie wickeln. So ist die Oberfläche grösser und der Teig kann schneller durchkühlen.
- Die Traumstücke kann man in gut verschliessbaren Dosen etwa 2 Wochen aufbewahren.

