

Vanille-Träumli

etwa 80 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

250 g Mehl

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille

50 g Rohrzucker oder brauner Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

200 g Butter, weich

Garnitur:

etwa 100 g Puderzucker

Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

1 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig vierteln und jede Portion auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 30 cm langen Rolle formen. Jede Teigrolle in etwa 20 gleich breite Stücke schneiden.



Teigstücke auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 12 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten

2 Garnitur:

Puderzucker sieben und mit Bourbon Vanille aus der Mühle in einer Schale mischen. Vanille-Träumli sofort nach dem Backen darin wälzen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchengitter erkalten lassen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Guetzli kann man in gut schliessenden Dosen etwa 3 Wochen aufbewahren.