

# Vegane Weihnachts Guetzli

20 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Für den hellen Teig:

50 g Margarine, weich (pflanzlich)  
75 g Puderzucker  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
140 g Mehl  
2 EL Wasser

### Für den dunklen Teig:

140 g Mehl  
10 g Kakaopulver  
50 g Margarine, weich  
75 g Puderzucker  
2 EL Wasser, kalt

## 1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

## 2 Für den hellen Teig:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und von Hand solange kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Ungefähr 10 Minuten im Kühlschrank kühlen.

## 3 Für den dunklen Teig:

Mehl und Kakaopulver gut mischen und dann die restlichen Zutaten hinzufügen. Wieder von Hand solange mischen, bis ein homogener Teig entsteht. Auch diesen Teig ca. 10 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

Den helleren Teig zu einem 0,5 cm dicken Rechteck zwischen zwei Blatt Backpapier auswallen. Den dunkleren Teig mit zwei Blatt Backpapier ebenfalls zu einem Rechteck von ca. gleichen Massen auswallen, wie der helle Teig. Danach den dunkleren Teig auf den hellen Teig legen und leicht andrücken. Den Teig längsseitig aufrollen, die Teigrolle in Frischhaltefolie einwickeln und weitere 20 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Die Teigrolle in Scheiben schneiden (ca. 1 cm dick), auf das vorbereitete Backblech legen und auf dem mittleren Rost ca. 25 Minuten backen. Die Guetzli aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für ein Schachbrettmuster beide Teige auf eine Dicke von 1 cm ausrollen und schneiden in 1 cm dicke Streifen schneiden. Dann je nach Wunsch total 3 oder 4 Farbstreifen abwechselnd nebeneinanderlegen und dann eine dritte und je nachdem eine vierte Schicht aufbauen, sodass nach dem Schneider des Teigstrangs ein Schachbrettmuster von 3x3 oder 4x4 entsteht. Am Schluss den Teigstrang in quadratische Scheiben schneiden und backen.