

Zarte Puderguetzli

etwa 50 Stk.



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

200 g Butter, weich
100 g Puderzucker, gesiebt
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eigelb
2 EL Zitronensaft
2 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
2 EL Milch
300 g Mehl, gesiebt

Garnitur:

Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

1 Vorbereiten:

Bachbleche mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig rühren. Nach und nach alle weiteren Zutaten bis und mit der Milch unterrühren. Das Mehl esslöffelweise unterrühren.

Mit zwei Teelöffeln den Teig in baumnussgrosse Häufchen auf die vorbereiteten Bleche setzen, mit einem Backpapier oder einer Folie bedecken und etwas flach drücken. Die Puderguetzli in der Ofenmitte ca. 12 Minuten backen und anschliessend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 12 Minuten

3 Garnitur:

Zum Verzieren die Kuchenglasur gemäss Anleitungen auf dem Beutel erwärmen; vom Beutel eine kleine Ecke abschneiden und die Glasur in dünnem Zickzackmuster auf das erkaltete Gebäck geben.