

# Zuckersüsse Zitronenguetzli

etwa 70 Stücke



gelingt leicht

bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Teig:

400 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
250 g Butter oder Margarine, weich  
125 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Ei

### Dekoration:

200 g Puderzucker  
etwa 3 EL Zitronensaft  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben  
(Violett, Schwarz, Rosa, Orange)  
1 Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften  
Pastel  
Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften  
Glamour  
Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix

## 1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen und verschiedene Ausstecher bereitstellen.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel 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 dünn ausrollen.

Verschiedene Motive ausstechen oder kleine Rechtecke als Geschenk ausschneiden. Guetzli auf das Backblech legen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 10 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Guetzli mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Gitter erkalten lassen.



② **Dekoration:**

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss in 4 Portionen teilen und mit Lebensmittelfarbe beliebig einfärben. Den Guss mit einem Messer auf den Guetli verstreichen und beliebig mit Streudekor sofort verzieren. Für die Dekoration mit Zuckerschrift den Guss gut trocknen lassen.

