

Zweifarbige Guetzli

etwa 15 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 Ei
150 g Butter, weich

Füllung:

etwa 2 EL Himbeerkonfitüre

Garnitur:

150 g Puderzucker
etwa 3 EL Wasser, heiss
Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Violett, Schwarz, Rosa, Orange),
pink
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und Guetzli-Ausstecher (Ø 6 cm) bereitstellen.

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und **ca. 30 Minuten** kalt stellen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen und ca. 30 Guetzli ausstechen und auf das Backblech legen.



In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 10–12 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 10 - 12 Minuten

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 Füllung:

Konfitüre glatt rühren. Die Hälfte der Guetzli damit bestreichen und mit der anderen Hälfte zusammensetzen

4 Garnitur:

Puderzucker mit Wasser verrühren. Die Hälfte davon rosa einfärben. Mit einem Spatel oder Messer die Guetzli jeweils halbseitig bestreichen. Nach Belieben mit Streudekor verzieren.

