

KLASSISCHE OSTERGUETZLI

ZUTATEN

Für den Vanillemürbeteig

- 200 g Dinkel- oder Weissmehl
- 120 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei

Für den Schokomürbeteig

- 150 g Dinkel- oder Weissmehl
- 50 g Backkakao
- 120 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei

Für die Verzierung (je nach Lust & Laune)

- 500 g Puderzucker
- 2 Eiweiss
- 2 EL Wasser
- Lebensmittelfarben (Gelb, Pink, Blau – am besten eignen sich Gelfarben)



Backanleitung auf der nächsten Seite

Backanleitung:

1. Für den Vanillemürbeteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Den Zucker, das Mark der ausgeschabten Vanilleschote und die weiche Butter in Stückchen hinzugeben. Alles für 5 Minuten kneten. Zuletzt das Ei hinzugeben und alles zu einem kompakten Teig kneten.
2. Für den Schokomürbeteig das Mehl zusammen mit dem Backkakao in eine Schüssel sieben. Den Zucker, das Mark der ausgekratzten Vanilleschote und die Butter in Stückchen dazugeben und alles kneten. Das Ei aufschlagen und unter den Teig kneten.
3. Beide Teige auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten. Die Teige jeweils flach formen, in Folie einwickeln und für mindestens 60 Minuten kühlstellen. Anschliessend die Teige auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und verschiedene Osterförmli ausstechen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Mit etwas Abstand zueinander die Plätzchen auf die Bleche legen. Vor dem Backen die Guetzli nochmals 30 Minuten kühlstellen, dann laufen sie weniger auseinander beim Backen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Guetzli je Blech 10 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

Verzierung:

1. Für die Eiweissglasur den Puderzucker sieben und in eine Schüssel eines Standmixers geben. Mit dem Flachrührer auf kleinster Stufe vermischen. Eiweiss mit Wasser zusammenmischen und in einem Schritt dazugeben. Für 5 Minuten auf kleinster Stufe rühren lassen. Der Guss sollte strahlend weiss, fest und nicht zu luftig sein.
2. Den Guss auf 3 kleine Schüsseln verteilen und mit je einer Farbe einfärben. Von jeder Farbe je 2 EL mit einigen Tropfen Wasser glatt arbeiten und in eine Papierspritztüte füllen. Diese für die Aussenlinie und die Dekoration verwenden.
3. Den restlichen Guss mit 3-5 EL Wasser glattrühren. Dieser Guss für die Fläche sollte deutlich flüssiger sein. Wenn man mit einem Löffelstiel eine Linie durch den Guss zieht, sollte der Guss sich nach 4 Sekunden wieder verbunden haben. Den flüssigen Guss mit Folie abdecken. Die Papiertüten bis zur Weiterverwendung in einem Folienbeutel aufbewahren, damit diese nicht austrocknen.
4. Mit dem Dekorieren beginnen: Alle Plätzchen mit den Spritztüten mit einer dünnen Aussenlinie garnieren. Dann den flüssigen, gleichfarbigen Guss in eine Papiertüte füllen und den Keks damit ausfüllen. Für 2 Stunden trocknen lassen. Mit der festeren Farbe Linien, Blüten etc. aufmalen. Nochmals 30 Minuten trocknen lassen. Lass es dir schmecken!