

Tannenbäumchen Guetzli

Zutaten

220 Mehl
1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
75 g Puderzucker
½ Zitrone, abgeriebene Schale
1 Prise Salz
100 g Butter, kalt
ca. ½ dl Milch
1 Eigelb
150 g Puderzucker
ca. 3 EL Wasser oder Zitronensaft
Zuckerperlen

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Puderzucker, Zitronenschale und Salz mischen. Butter in kleinen Stückchen dazugeben und zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. In der Mitte eine Mulde formen. Milch und Eigelb mischen und in die Mitte des Teigs geben. Rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf wenig Mehl 4 mm dick auswallen. Guetzli ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens ca. 8 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

150 g Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft glattrühren. Ausgekühlte Guetzli mit Zuckerguss und Zuckerperlen verzieren.

