

# Guetzli-Weihnachtsbaum

Total Zubereitungszeit: 180 Minuten

Anzahl der Portionen: 24 Anzahl der Portionen



## Zutaten

### Für den Teig

100 g Butter, weich

50 g Zucker

1 Ei

250 g Mehl

1 EL Taylor & Colledge Bio Vanille Paste

0.5 TL Dr. Oetker Backpulver

1 Prise Salz

### Dekoration

250 g Puderzucker

2 Eiweiss

Dr. Oetker Streudekor nach Belieben

1 EL Taylor & Colledge Bio Vanille Extrakt

## Zubereitungszeit

1. Butter und Zucker mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät leicht und schaumig schlagen. Die Vanillepaste und das Ei hinzugeben und verrühren. Nach und nach Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig fest in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und beiseite stellen. Den Backofen vorheizen.
3. Du benötigst 6 Stern-Ausstechformen in verschiedenen Grössen. Den Guetzliteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und 0,5–1/cm dick ausrollen. Mit den Ausstechformen 3 Guetzli pro Grösse ausstechen und die Guetzli im Abstand von 2/cm auf die vorbereiteten Backbleche legen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig verbraucht ist. Für ca. 10 - 12 Minuten backen, bis die Guetzli am Rand goldbraun sind.
4. In der Zwischenzeit den Puderzucker und das Eiweiss mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät aufschlagen. Die Geschwindigkeit erhöhen und so lange schlagen, bis sich steife Spitzen bilden. In einen Spritzbeutel mit einer kleinen runden Tülle füllen.
5. Wenn die Guetzli vollständig ausgekühlt sind, mit Glasur und Streuseln verzieren. Um den Baum zusammensetzen, mit dem grössten Guetzli als Basis beginnen, die kleineren Guetzli der Grösse nach darauf stapeln und zum Fixieren einen kleinen Tropfen Glasur auf jedes Guetzli spritzen. Nach Belieben mit mit Streudekor dekorieren, solange die Glasur noch nicht trocken ist.