

Zebra-Guetzli

Zutaten

Für 80–90 Stück

Backpapiere

Teige:

250 g Butter, weich

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

500 g Mehl

3–4 EL Kakaopulver

1 Eiweiss, verquirlt



Zubereitung

1. Teige: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier dazugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Masse halbieren. Für den hellen Teig 250 g Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. Für den dunklen Teig 250 g Mehl mit Kakaopulver mischen, dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. Beide Teige je zu einem Rechteck formen, in Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
2. Teige mit wenig Mehl auf Backpapier 4–5 mm dick zu gleich grossen Rechtecken auswallen. Hellen Teig mit Eiweiss bepinseln. Mithilfe des Backpapiers auf den dunklen Teig stürzen, Backpapier entfernen. Oberfläche mit Eiweiss bestreichen. Teig längs dritteln, Teile aufeinanderlegen, sodass ein Zebra-Muster entsteht, 30 Minuten tiefkühlen.
3. Teigränder gerade schneiden. Teig erst längs in 3 cm breite Streifen, dann in 9–10 mm dicke Plätzchen schneiden. Backofen auf 200 °C vorheizen. Plätzchen auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Sofort in der Mitte des vorgeheizten Ofens 9–11 Minuten backen. Teigreste zusammensetzen, eine rechteckige Stange formen, ebenfalls in Plätzchen schneiden und backen.

Schokolade-Igel-Guetzli

Zutaten

Für 50–55 Stück

Backpapier für das Blech

Teig:

200 g Butter, weich

125 g Zucker

1 Prise Salz

175 g Mehl

4 EL Kakaopulver

150 g gemahlene Mandeln

50–75 g Mandelstifte

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Mehl mit Kakaopulver und gemahlene Mandeln mischen, darunter rühren, zu einem Teig zusammensetzen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
2. Von Hand baumnussgrosse Teigkugeln formen. Mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Je 6–8 Mandelstifte tief hineinstecken, 15 Minuten kühl stellen.
3. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15–18 Minuten backen.
4. Puderzucker über die ausgekühlten Schokolade-Igel sieben.

Bunte Mailänderli

Zutaten

Für 55–65 Stück

Ausstechförmchen
Backpapier für das Blech

Teig:

250 g Butter, weich
250 g Zucker
1 Prise Salz
1 Zitrone, abgeriebene Schale
2 Eier
500 g Mehl
2 Eigelb mit 2 TL Milch vermischt,
zum Bepinseln

Tipps

- Mailänderli gut verschlossen in einer Blechdose aufbewahren.
- Mailänderli in Tiefkühlbeutel füllen, tiefkühlen. Haltbarkeit: 3 Monate. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.



Zubereitung

1. Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz, Zitronenschale und Eier dazugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazu-sieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
2. Teig auf wenig Mehl 1 cm dick aus-wallen. Verschiedene Formen aus-stechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 15 Minuten kühl stellen. Mit Eigelb bepinseln.
3. In der Mitte des auf 180 °C vorge-heizten Ofens 9–11 Minuten backen.

Varianten bunte Mailänderli

1. Mailänderli ohne Eigelbanstrich backen.
2. Helle Glasur: 250 g Puderzucker mit 4 EL Wasser oder Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Die noch heissen Mailänderli mit der Glasur bepinseln, trocknen lassen.
3. Bunte Glasur: 4 Beutel Hagebutten-tee mit einer halben Tasse Wasser zubereiten. So viel Tee mit 200 g Puderzucker mischen, bis eine dick-flüssige Glasur entstanden ist. Guetzli damit bepinseln. Mit kandierten Früchten und Zuckergarnituren ver-zieren, trocknen.