

## Guetzli-Ausstecher «Engeli» (2er Set)



### Grüezi

Wir Engeli sind nicht nur herzige Guetzli-Ausstecher - mit unseren langen Armen umarmen wir alles was uns lieb ist.

### Anwendung:

1. Mandel-Teig herstellen (Rezept unten) oder Fertig-Mailänderli-Teig verwenden.
2. Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. **4 mm** dick auswallen.  
**Wichtig:** Teig kühl verarbeiten.
3. Ausstecher in Mehl wenden, ausklopfen, Engel-Guetzli ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Sterne aus eingefärbtem Teig ausstechen, auf beiden Seiten mit Ei/Wasser bestreichen, auf die Engel legen.
5. Arme falten, mit Ei/Wasser bestreichen, backen.
6. Wie im Rezept beschrieben backen.
7. Engeli nach dem Backen nach Belieben verzieren z.B. Flügel in flüssige Schokolade tauchen, mit Nonparreilles dekorieren, mit Zuckerguss verzieren ...



### Mandel-Teig

50 Min. + 2 Std. kühl stellen + 10 Min. backen  
Ergibt ca. 16 Stück grosse oder 30 kleine Engel

<b>250 g</b>	<b>Butter</b> , weich
<b>220 g</b>	<b>Zucker</b>
<b>einige</b>	<b>Tropfen Bittermandelaroma</b>
<b>2 Prisen</b>	<b>Salz</b>
<b>3</b>	<b>Eier</b>
<b>500 g</b>	<b>Mehl</b>
--	
<b>1</b>	<b>Eigelb</b>
<b>1 TL</b>	<b>Wasser</b>

**1.** Butter, Zucker, Bittermandelaroma und Salz in einer Schüssel verrühren. Eier nach und nach darunterrühren, weiterrühren bis die Masse heller ist. Mehl zur Masse geben, zu einem glatten Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

**2.** Ofen auf 200 Grad Ober und Unterhitze (180 Grad Heissluft) vorheizen. Teig wie in der Anwendung beschrieben auswallen, ausstechen und falten, kühlstellen.

**3. Backen:** ca. 8-10 Min. im Ofen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

### Tipp:

Für zweifarbigen Teig Masse in 2 Portionen teilen. 210 g Mehl und 40 g Schokoladepulver mischen, unter die eine Hälfte restliches Mehl (250 g) unter die andere Hälfte der Masse mischen.

Teig kann auch mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden.

## Viel Spass und härzigi Engeli!