

Guetzli-Ausstecher «Bärli» (2er Set)

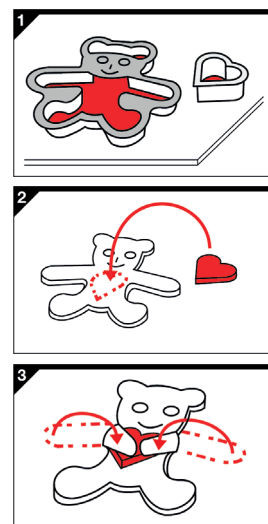


Grüezi

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

Anwendung:

1. Mandel-Bärli-Teig herstellen (Rezept unten).
Mailänderli-Teig oder Planta-Herzli-Teig funktionieren ebenfalls.
2. Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen.
Wichtig: Teig kühl verarbeiten.
3. Ausstecher in Mehl wenden, ausklopfen, Bären-Guetzli ausstechen (**Bild 1**), auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Bären mit Ei/Wasser bestreichen.
5. Herzli aus eingefärbtem Teig ausstechen oder eine Nuss zwischen die Arme legen, mit Ei/Wasser bestreichen (**Bild 2**).
6. Arme falten, mit Ei/Wasser bestreichen, backen (**Bild 3**).



Mandel-Bärli-Teig

50 Min. + 2 Std. kühl stellen + 12 Min. backen
Ergibt ca. 30 Stück grosse oder 45 kleine Bären

250 g	Butter, weich
250 g	Zucker
einige	Tropfen Bittermandelaroma
2 Prisen	Salz
3	Eier
1	Bio-Zitrone
500 g	Mehl
--	
1	Eigelb
1 TL	Wasser

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.

1. Butter, Zucker, Bittermandelaroma und Salz in einer Schüssel verrühren. Eier nach und nach darunterrühren, weiterrühren bis die Masse heller ist. Von der Zitrone Schale dazureiben, Mehl daruntermischen, zu einem glatten Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 2 Std. im Kühlschrank kühl stellen.

2. Ofen auf 180 Grad (Heissluft) vorheizen. Teig auswallen, ausstechen und zu Bären formen, siehe Anwendung. Eigelb mit Wasser verrühren, Bären kurz vor dem Backen damit bestreichen.

3. **Backen:** ca. 6-8 Min. im Ofen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Viel Spass und süessi Guetzli!