

Osterguetzli mit Zuckerglasur



Bei diesen buttrigen Mürbeteigplätzchen mit farbiger Zuckerglasur im Osterlook kommt selbst der Osterhase in Versuchung!

«Guetzlen» geht nicht nur an Weihnachten, auch zu Ostern lassen sich hübsche Kekse zaubern. Ein Spass für die ganze Familie, denn beim Ausstechen und Verzieren kann auch der Nachwuchs mithelfen.

Bei der Deko stehen zwei Optionen zur Wahl: Wer es sich einfach machen möchte, verziert seine Rübli-, Ei oder Hasen Plätzchen einfach mit Zuckerguss und farbigen Zuckerstreuseln. Für ambitionierte Backfans lohnt sich zusätzlich das etwas aufwendigere Dressieren mit Spritzbeutel. Diese Guetzli sind dann definitiv viel zu schön, um versteckt zu werden.

Mürbeteig

- 240 g Weissmehl
- 100 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- $\frac{3}{4}$ TL Zitronenabrieb
- 200 g Butter
- 1 Ei
- Guetzliausstecher mit (Oster)-Motiv nach Wahl

Zuckerglasur

- 240 g Puderzucker (zusätzlich optional 2 – 4 EL für Dekoration mit Spritzsack)
- 2 EL Zitronensaft
- 3 – 5 TL Wasser
- Lebensmittelfarbpasten nach Wahl (siehe Tipp)
- Zuckerstreusel nach Wahl

Mürbeteig

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und auf der Arbeitsfläche rasch zu einem einheitlichen Mürbeteig zusammenfügen. (Falls der Teig zu feucht ist, etwas mehr Mehl hinzugeben. Er sollte sich gut von der Schüssel und von den Händen lösen.)

2. Teig rund formen, flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig 5 mm dünn ausrollen. Guetzli ausstechen, auf das vorbereitete Blech legen und für etwa 10 Minuten in der Mitte des Ofens backen, bis die Ränder goldbraun sind. Wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
5. Plätzchen vollständig auskühlen lassen, in der Zwischenzeit die Zuckerglasur zubereiten.

Zuckerglasur

1. Puderzucker in eine Schüssel sieben. Zitronensaft dazugeben und nach und nach etwas Wasser, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (die Zuckerglasur sollte sich gut verteilen lassen, aber nicht zu flüssig sein).
2. Zuckerglasur auf mehrere kleine Schüsseln verteilen und diese mit verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben. (Wer seine Guetzli später noch mit einem Spritzsack verzieren möchte, lässt eine Zuckerglasur weiss.)

Wichtig : Küchenpapier anfeuchten und über die Schüsseln legen, damit der Zucker während des Verzierens nicht kristallisiert.

1. Mit einem Teelöffel oder Messer die Zuckerglasur auf den Guetzli verteilen und nach Wunsch mit Zuckerstreuseln dekorieren. **Alternativ:** Etwa 2 bis 4 EL Puderzucker zu der weissen Glasur sieben, um eine dickere Konsistenz zu erhalten. Glasur in einen Spritzsack füllen und damit Muster auf die Kekse dressieren.
2. Plätzchen vollständig trocknen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Tipp: Lebensmittelfarbpasten eignen sich am besten, da sie die Konsistenz der Glasur nicht verändern. Wer lieber mit flüssigen Lebensmittelfarben arbeitet, kann dies tun, sollte aber anfangs etwas weniger Wasser begeben und erst nach dem Einfärben bei Bedarf mehr Wasser zugeben.

Um die perfekte Konsistenz von Puderzuckerglasuren hinzukriegen, muss man sowieso meist etwas nach Gefühl arbeiten, je nach Art des Puderzuckers braucht es jeweils etwas mehr oder weniger Flüssigkeit.

Zubereitungsdauer: circa 2 Stunden 30 Minuten (exkl. Kühlzeit)