

little FOOBY

30 Min.
Aktiv

52 Min.
Gesamt

115 KCAL
pro Stück

☆☆☆
Mini Chef



RENTIER-
GUETZLI

UTENSILIEN



Schürze



Backpapier



Backblech



Schüssel



Messer



Mixer



Ofenhandschuhe



Gummischaber



Esslöffel



Timer



Schälchen



Waage

Gitter

DAS BRAUCHTS

für 24 Stücke

Teig

125 g	Butter, weich
175 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
200 g	Weissmehl
2 EL	Kakaopulver

1

Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Ei darunterühren, mit den Schwingbesen des Mixers weiterühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Kakao mischen, begeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.



2

Teig zu 24 Kugeln formen. Kugeln auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, etwas flach drücken (ca. 7 cm Ø).



Weitere Schritte auf der nächsten Seite



little FOOBY

3

Verzieren

- 48 Mini-Salzbrezel
- 48 Zucker-Augen
- 24 Schokoladenlinse (rot)

Je 2 Brezeln für das Geweih, je 2 Zucker-Augen und je 1 Schokoladenlinse für die Nase in den Teig drücken.



4

Backen

Pro Blech ca. 11 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzi auf ein Gitter legen, auskühlen.

GUT ZU WISSEN



Das Rezept findest du hier wieder:
little.fooby.ch/de/rezepte/20698/