

Onkel Theos Pfingstflämmchen (Rezept für ca. 60 Stück)



Teig:

250 g Butter, 250 g Zucker und 1 Prise Salz zu einer hellen, luftigen Masse schlagen. 2 Eier und die abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone verquirlen und begeben. 500g Mehl dazusieben. Alles rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 8-10 mm dick auswallen. Guetzli ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und vor dem Backen 20 Minuten kühl stellen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen die Guetzli etwa 15 Minuten goldgelb backen (zweituntersten Rille).

Überzug:

In zwei Schüsseln je Puderzucker und wenig (!) Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die eine Masse mit roter Lebensmittelfarbe, die andere mit gelber einfärben. Sobald die Guetzli abgekühlt sind, mit den Farben «feurig» bestreichen.

