

# Süsse Gesichter



Dieses Rezept durften wir den Rezeptkarten «Kinderküche/Backen» von Betty Bossi entnehmen. Diese Karten sind erhältlich bei Betty Bossi, Die Ideenküche, 6009 Luzern oder unter [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

**Betty Bossi**  
Kinderküche

14

**150 g Butter**  
**125 g Zucker**  
**1 Prise Salz**  
**2 Eier**  
**½ Zitrone**  
**300 g Mehl**

1. Butter in Stücke schneiden und in einer Schüssel weich rühren. Zucker und Salz darunter rühren. Ein Ei nach dem andern darunter rühren bis die Masse heller ist. Die Schale der halben Zitrone ebenfalls verrühren. Mehl beigegeben und alles zu einem Teig zusammenfügen.
2. Zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen. Aus dem Kühlschrank nehmen und nach 15 Minuten auswallen.
3. Den Teig portionenweise auf etwas Mehl ca. 7 mm dick, rechteckig auswallen. Den restlichen Teig bis zur Weiterverarbeitung zugedeckt kühl stellen.
4. Verschiede Formen von ca. 9 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 15 Minuten kühl stellen.



**1 Eigelb**

5. Eigelb mit wenig Rahm verdünnen und damit die Guetzli bestreichen. Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Guetzli ca. 12 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.



**200 g Puderzucker**  
**3 Esslöffel Wasser**  
**einige Tropfen Lebensmittelfarbe**  
**rot grün, blau**

6. Puderzucker und Wasser verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Glasur in 3 Portionen teilen und jeden Teil mit einer Lebensmittelfarbe verrühren.



**Zuckerkügli**  
**Smarties**

7. Guetzli nach Belieben verzieren und trocknen lassen. In einer Dose verschlossen und kühl aufbewahrt ist die Haltbarkeit eine Woche. Und wenn du nicht warten kannst vor diesen süssen Gesichtern, so verstehen wir dich sehr gut.

15