



## Einfache Schoko-Guetzli mit Guetzlidose

Kleine Kinder lieben Guetzli ausstechen und verzieren. Hier findest du ein einfaches Schoko-Guetzli-Rezept zum Ausstechen. Zudem erfährst du, wie aus einem Schraubglas eine Guetzlidose wird.

### Backen

Aufwand: mittel

Dauer: 2 Stunden (mit Ruhezeit)

### Guetzlidose

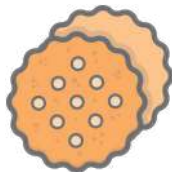
Aufwand: einfach

Dauer: 10 Minuten





# Einfache Schoko-Guetzli mit Guetzlidose



## Zutaten für feine Schoko-Guetzli

Zutaten für den Teig

220 g Mehl

40 g Kakao (ungesüsst)

100 g Zucker

1 Prise Salz

160 g Butter (kalt)

1 Ei

Zutaten zum Verzieren

50 Puderzucker

Streudekor



## Teig zubereiten

Tipp: Du kannst diesen Teig auch schon am Vortag zubereiten.

Mehl, Kakao, Zucker und Salz in eine Schüssel mischen.

Die kalte Butter in Stücken dazugeben.

Danach das Ei.

Alle Zutaten mit den Händen kneten und zu ZWEI Teigkugeln formen.



# Einfache Schoko- Guetzli mit Guetzlidose



## Teig zubereiten

Die Kugeln in eine Folie wickeln und im  
Kühlschrank 1 Stunde kaltstellen.

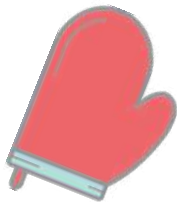
## Die nächsten Schritte vorbereiten

Backpapier aufs Backblech auslegen.  
Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben.  
Ausstechförmchen und Teigrolle parat legen.  
Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.





## Einfache Schoko- Guetzli mit Guetzlidose



### Ausstechen und backen

Eine Teigkugel aus dem Kühlschrank holen und dünn ausrollen (ca. 3mm).

Guetzli mit Förmchen ausstechen und auf das Backblech legen.

8-10 Minuten backen.

Diesen Vorgang mit der zweiten Teigkugel wiederholen.

Den übrigen Teig zusammenrollen und nochmals 15 Minuten in den Kühlschrank legen, bevor er wieder ausgerollt wird.

### Verzieren

Die Guetzli auf einem Gitter auskühlen lassen.

Puderrucker mit etwas Wasser anrühren und Glasur mit einem Pinsel auf die Guetzli auftragen und direkt mit Streudekor verzieren. Guetzli trocknen lassen und geniessen.





Dose

## Einfache Schoko- Guetzli mit Guetzlidose



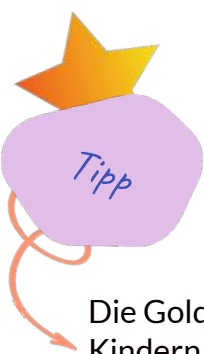
### Guetzlidose aus altem Schraubglas

Du brauchst ein altes Schraubglas und adventliche Sticker



Reinige das Glas und beseitige das Etikett.  
Trockne das Glas gut ab. Jetzt kann dein Kind  
adventliche Sticker auf das Glas aufkleben.  
Fertig ist eure Guetzlidose, die sich auch  
prima verschenken lässt.





## Einfache Schoko-Guetzli mit Guetzlidose



Die Goldene Regel fürs Adventsbacken mit kleinen Kindern lautet:

### KEIN BACKSTRESS

- >Wähle ein einfaches Rezept aus.
- >Eine Guetzli-Sorte ist genug!
- >Auch Fertigteig ist okay. Ausstechen und Verzieren macht den Kindern eh die meiste Freude.
- >Wie wäre es mit Papi- oder Götti-Guetzli-Backen?

### Gemeinsam backen tut deinem Kind gut

Kleine Kinder sind stolz, wenn sie beim Backen mithelfen dürfen. In der Adventsbackstube macht dein Kind beim Kneten, Rollen und Formen elementare Erfahrungen und schult seine Feinmotorik. Dein Kind kann kreativ sein und beim Ausstechen und Verzieren ein Gespür für Formen und Materialien entwickeln. Zudem übt es den Umgang mit Lebensmitteln und erlebt, wie ein fertiges Produkt entsteht. Auch lernt es Geduld und Frustrationstoleranz, wenn es beim Backen mal nicht so klappt wie gewünscht. Der feine Guetzli-Duft prägt sich ein und sorgt bis ins Erwachsenenalter für positive Adventserinnerungen.

