

FOTOS: ZWA

little FOOBY

Junior-Chef ★★☆☆

40 Min. <small>aktive Zeit</small>	1 Std. 30 Min. <small>Gesamtzeit</small>	189 kcal <small>pro Stück</small>
---------------------------------------	---	--------------------------------------

DAS BRAUCHST DU:

Dieses und weitere Rezepte gibts auf [littlefooby.ch](https://www.littlefooby.ch) und in der **FOOBY App**.

Das brauchts für 13 Stücke

- 100 g gesalzene Butter, weich
- 80 g Birnel (Birnenendicksaft)
- 50 g gemahlener Rohrzucker
- 1 EL Wasser
- 250 g Halbweissmehl
- ½ TL Natron
- 1 EL Ingwerpulver
- ½ TL Zimt

- wenig Halbweissmehl

Und so wirds gemacht

1. Teig: Butter, Birnel, Zucker und Wasser in eine Schüssel geben, mit den Schwingbesen des Mixers rühren, bis die Masse heller ist. Mehl, Natron, Ingwerpulver und Zimt mischen, begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Formen: Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen zwei Backpapieren ca. 7 mm dick auswallen. Mit einem Gingerbread-Ausstecher (ca. 7 cm) Guetzi ausstechen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

3. Backen pro Blech: je ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Guetzi auf einem Gitter auskühlen.

4. Verzieren: Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Puderzucker darunter rühren bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Glasur in einen Einweg-Spritzsack füllen, eine kleine Spitze abschneiden. Guetzi streifenartig zu Mumien verzieren, Glasur trocknen lassen.

Haltbarkeit: gut verschlossen in einer Dose ca. eine Woche.

AN DEN FARBIGEN STELLEN KÖNNEN DIE KIDS MITHELFFEN