

Chai-Sternen-Guetzli, vegan

By Chai-Sternen-Guetzli - Rezepte | fooby.ch

Teig

150 g	veganer Butter-Ersatz, weich
80 g	grobkörniger Rohzucker
3 Beutel	Chai Tee, nur Inhalt
1 Prise	Salz
250 g	Halbweissmehl



Guetzli

2 EL	grobkörniger Rohzucker
1 Beutel	Chai Tee, nur Inhalt

Glasur

30 g	Puderzucker
1 $\frac{1}{2}$ TL	Wasser
1 Beutel	Chai Tee, nur Inhalt

Teig

Vegane Butter, Zucker, Tee und Salz in eine Schüssel geben, mit den Schwingbesen des Mixers verrühren. Mehl beigeben, mit einer Kelle daruntermischen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zudeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Guetzli

Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen zwei Backpapieren 7 mm dick auswalten. Sterne (ca. 6 cm Ø) ausstechen. Zucker und Tee mischen, über die Guetzli streuen. Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen pro Blech

Je ca. 12 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

Glasur

Puderzucker und Wasser verrühren, die Sternenspitzen in die Glasur tauchen, Chai Tee darüberstreuen. Guetzli auf einem Gitter trocknen lassen.

**Petra's
Bioladen**
NATÜRLICH US FRICK