

Adventsschnitten

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Alufolie

Rührteig:

300 g weiche Butter oder Margarine
300 g Zucker
1/2 RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
5 Eier (Größe M)
400 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
5 EL Dr. Oetker Kakao
2 gestr. TL gemahlener Zimt
1/2 TL gemahlene Gewürznelken
200 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen
100 g Dr. Oetker Citronat
200 g Haselnüsse

Außerdem:

250 g Puderzucker
etwa 100 ml Rum
etwa 200 g Aprikosenkonfitüre
etwa 100 g gehobelte Haselnüsse



etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Adventsschnitten kühl lagern, dann halten sie sich bis zu 2 Wochen.

1. Vorbereiten: Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Kakao und Gewürzen mischen und abwechselnd mit den gemahlene Haselnüssen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Citronat unterheben. Teig auf dem Backblech glatt streichen und vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Auf dem Teig die ganzen Haselnüsse verteilen und leicht andrücken. Blech in den Backofen schieben und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

3. Puderzucker sieben, mit dem Rum zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss auf den noch heißen Kuchen geben und verstreichen, dann erkalten lassen. Gehobelte Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Kuchen in Stücke schneiden, Kanten mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und in den gerösteten Haselnüssen wälzen.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 38 g, Kh: 69 g, kJ: 2.814, kcal: 673