

Adventskalender

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Alufolie

Teig:

240 g Zuckerrübensirup (Rübenkraut)
120 g Margarine oder Butter
100 g Dr. Oetker Orangeat
3 Eier (Größe M)
1 Pck. Lebkuchengewürz (15 g)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
375 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
3 gestr. TL Dr. Oetker Kakao
125 ml Milch

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 2 EL heißes Wasser
verschiedene Nusskerne
kandierte Früchte

1. Vorbereiten: Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Teig: Sirup mit Margarine oder Butter in einem Topf unter Rühren langsam zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen. Inzwischen Orangeat fein hacken. Unter die fast erkaltete Masse mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe Eier, Gewürz und Finesse rühren. Mehl und Backin und Kakao mischen und portionsweise abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Anschließend Orangeat unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen. Einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie davor legen und das Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Min.

Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Schneiden Sie daraus ein Haus, indem Sie für den Giebel rechts und links jeweils 1 Dreieck abschneiden. Aus den Dreiecken nach Belieben Plätzchen ausstechen.

3. Verzieren: Puderzucker sieben und mit heißem Wasser glatt rühren, in einen kleinen Gefrierbeutel oder ein Papierspritztüchlein geben und eine kleine Ecke abschneiden. In das Lebkuchenhaus mit einem Messer 24 Unterteilungen einritzen, die Linien mit der Puderzuckermasse nachspritzen und in die Unterteilungen die Zahlen von 1 bis 24 spritzen. Die Nusskerne und kandierten Früchte mit etwas Puderzuckermasse ankleben. Die Ecke des Spritzbeckens etwas größer schneiden und den Rand des Hauses rundherum mit der übrigen Puderzuckermasse verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 6 g, Kh: 27 g, kJ: 764, kcal: 182

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Den Adventskalender in Frischhaltefolie verpacken, damit er saftig bleibt.