

Weihnachtsschnitten

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Knetteig:

50 g Dr. Oetker Citronat

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

2 gestr. TL gemahlener Zimt

2 Eier (Größe M)

50 g Dr. Oetker Mandeln gehackt oder Haselnusskerne



Außerdem:

etwas Milch

50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt oder Haselnusskerne

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Citronat fein würfeln. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Daraus 3 etwa 3 cm dicke Rollen formen. Die Teigrollen etwas flach drücken und mit Milch bestreichen. Die Rollen in den gehobelten Mandeln oder Haselnüssen wälzen. Die Rollen nicht zu dicht nebeneinander auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

3. Sofort nach dem Backen die Rollen in etwa 1 cm breite, gerade oder schräge Streifen schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 1 g, Kh: 7 g, kJ: 186, kcal: 44

etwa 60 Stück



gelingt leicht



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

Tipp:

- Statt Mandeln oder Haselnusskerne können Sie auch 50 g geröstete Haferflocken in den Teig geben und zum Bestreuen 25 g Haferflocken.