





# Fruchtstangen

Süße Gebäck-Stangen mit Cranberrys und kernigen Haferflocken als Geschenkidee zur Weihnachtszeit

etwa 60 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Rührteig:

200 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
250 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Weihnachts-Aroma  
2 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
340 g Orangenmarmelade oder  
Aprikosenkonfitüre  
200 g kernige Haferflocken  
100 g getrocknete Cranberrys

## 1 Vorbereiten:

Marzipan-Rohmasse auf einer Küchenreibe reiben. 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, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

## 3 Marzipan mit **200 g** Marmelade, Haferflocken und Cranberrys unter den Teig rühren. Teig auf dem Backblech verstreichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 18 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4 Übrige Marmelade in einem kleinen Topf aufkochen und auf dem Kuchen verstreichen. Kuchen in etwa 7 x 2 cm große Stangen schneiden.

### Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen zwischen Backpapier gelagert, können Sie das Gebäck etwa 2 Wochen lagern.

