

Weihnachtliche Joghurt Ecken

Ein Blechkuchen mit gemahlene Mandeln zu Weihnachten

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Alufolie

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
3 TL Dr. Oetker Original Backin
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
3 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)
2 Eier (Größe M)
150 g Joghurt
½ TL gemahlener Zimt
2 TL Dr. Oetker Kakao
1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Die hintere **Hälfte des Backblechs** (40 x 15 cm) fetten und einen Streifen Alufolie mehrfach knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. **200 g** Zucker, Vanillin-Zucker, **50 g** Mandeln, Aroma, Eier und Joghurt hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Gut 2/3 des Teiges auf der hinteren Blechhälfte glatt verstreichen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Unter den übrigen Teig 50 g Zucker, 50 g Mandeln, Zimt, gesiebten Kakao und Milch rühren. Den Teig in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und weihnachtliche Motive auf den hellen Teig spritzen. Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4 Alustreifen vorsichtig lösen. Das Gebäck in beliebige Stücke schneiden.

