Gewürzschnitten



Dieses Foto hat uns freundlicherweise
Stefan Witt zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten:

- 6 schwach gehäufte Teelöffel Kaffee-Extraktpulver
- 250 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 40 g Kakao
- 175 Sultaninen
- 50 g geröstete, gehackte Haselnüsse
- 125 g Butter oder Margarine
- 65 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Eier
- 1/2 gestrichener Teelöffel Salz
- 1 gehäufter Teelöffel Zimt
- 1 gestrichener Teelöffel gemahlene Muskatblüte
- 1/2 gestrichener Teelöffel Nelken
- 1/2 gestrichener Teelöffel Kardamom
- 1/2 Fläschchen Rumbacköl
- 300 g Mehl
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben
- (nähere Infos beim Anklicken)

Zubereitung

1. In einen Topf das Kaffee-Extraktpulver mit dem Wasser verrühren, den Zucker, den Kakao, die Haselnüsse und die Sultaninen dazugeben, unter Rühren zum Kochen bringen, 15 Minuten kochen lassen und kalt stellen.

2. Das Fett schaumig rühren und nach und nach gesiebten Puderzucker, Vanillinzucker, Eier und Gewürze hinzufügen.
   Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren und zum Schluss die erkaltete Sultaninenmasse unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech von etwa 15 x 40 cm streichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 – 200°C etwa 30-40 Minuten
   backen.

4. Das erkaltete Gebäck in Rauten schneiden und mit Puderzucker
   bestäuben.