

Gewürz - Schnitten

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 4 Portionen

1/8	Ltr.	Öl
2		Eier
300	Gramm	Honig
350	Gramm	Weizenvollkornmehl
1/2	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker
75	Gramm	Korinthen
100	Gramm	Orangeat
100	Gramm	Zitronat
250	Gramm	Mandeln gehackte
1	gestr. TL	Zimt
1	Messersp.	Salz
150	Gramm	Kleingeschnittene Datteln
1	Messersp.	Gem. Nelken
150	Gramm	Gem. Haselnüsse
1/2	Teel.	Gem. Piment
1		Stl. Citro-back
1	Tube	Fondant Glasur
1	Pack.	Kandierte Früchte

Anleitung:

Honig und Öl erhitzen und abkühlen lassen, dann alle Zutaten für den Teig dazugeben, mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten, 2 Stunden ruhen lassen, dann ausgerollt auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und backen. Schaltung: 180 - 200Grad, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°C, Umluftbackofen ca. 30 Minuten Den abgekühlten Kuchen mit Fondant Glasur bestreichen, Rhomben markieren, mit kandierten Fruchtwürfeln belegen und fest werden lassen. Danach in Stücke schneiden.