

Knecht - Ruprecht - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

375	Gramm	Zucker
3		Eier
375	Gramm	Mehl
175	Gramm	Mandelstifte
80	Gramm	Zitronat; geraspelt
1		Zitrone, unbehandelt;Schale
1	Pack.	Pfefferkuchengewuerz
5	Gramm	Hirschhornsalz (!)
3	Essl.	Pulverkaffee
1	Spur	Salz

GLASUR

100	Gramm	Schokoladenglasur
-----	-------	-------------------

Anleitung:

Zucker und Eier schaumig schlagen. Nach und nach alle Zutaten unterarbeiten. (!) Das Hirschhornsalz vorher mit etwas kaltem Wasser verrühren, bevor es in den Teig gegeben wird. Teig über Nacht kühlen stellen. Nochmals durcharbeiten. Auf einer bemehlten Fläche etwa 1 cm stark ausrollen. In Rechtecke von 4 x 8 cm teilen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen, anschließend mit der im Wasserbad geschmolzenen Schokoladenglasur bestreichen.