

# Alpenbrot

Zutaten für: 1 Rezept

## *WEIHNACHTSPLÄTZCHEN*

---

|     |           |                    |
|-----|-----------|--------------------|
| 500 | Gramm     | Mehl               |
| 250 | Gramm     | Margarine          |
| 250 | Gramm     | Zucker             |
| 2   |           | Ei(er)             |
| 1   | Teel.     | Backpulver         |
| 30  | Gramm     | Kakaopulver        |
| 1   | Messersp. | Zimt               |
| 1   | Messersp. | Nelke(n), gemahlen |
| 1   | Messersp. | Kardamom           |

## *FÜR DEN GUSS*

---

|     |       |              |
|-----|-------|--------------|
| 150 | Gramm | Puderzucker  |
| 1   | Essl. | Zitronensaft |
|     |       | Wasser, warm |

### Anleitung:

Arbeitszeit ca. 25 Minuten

Ruhezeit ca. 1 Stunde

Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 40 Minuten

Die Zutaten für den Teig mit einer Küchenmaschine verkneten. Teig in 6 Teile teilen, je zu einer Rolle formen, die so lang ist, dass sie quer über das Backblech passt. Je 3 Teigrollen auf ein (mit Backpapier ausgelegtes) Backblech legen. 10 - 15 Minuten bei 180 °C (Umluft) backen. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Guss mit einer Gabel verrühren. Den Guss nach dem Backen sofort dick auf die Rollen streichen. Noch warm diagonal in 2-cm-breite Streifen schneiden und auskühlen lassen.

In einer gut schließenden Dose aufbewahren. Das Gebäck schmeckt nach ein paar Tagen noch besser.