

Rezept des Monats Dezember

Gewürzschnitten

120 g Butter
120 g Staubzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Rum
3 Eier
100 g Zartbitterschokolade
150 g Mehl
2 KL Lebkuchengewürz
180 g Marillenmarmelade
1 Becher Punschglasur
Aranzini und Zitronat zum Belegen



Küchenwarme Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Rum schaumig rühren. Erwärmte Schokolade und nach und nach die Eier begeben und weiterrühren. Das mit Backpulver und Lebkuchengewürz versiebte Mehl locker einrühren. Die Masse fingerhoch auf ein gefettetes, mehlbestäubtes Blech aufstreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 190°C / Umluft: 170°C) ca. 15 Minuten backen. Die Oberfläche mit heißer Marmelade bestreichen und trocknen lassen.

Punschbecher im Wasserbad erwärmen und damit den Boden glasieren. Nach dem Stocken der Glasur, das Backwerk mit einem in warmes Wasser getauchten Messer in kleine Schnitten teilen. Mit Aranzini oder Zitronat bestreuen.

Ulrike Erler wünscht Ihnen ein gutes Gelingen!

