Gewürzschnitten

Die Gewürzschnitten sind ein besonders aromatisches Weihnachtsgebäck. Mit diesem Rezept kannst du dir den Advent versüßen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
4 EL	Wasser
250 g	Rohrzucker
1.5 EL	Rum
1 TL	Gewürznelkenpulver
1 TL	Zimtpulver
1 TL	Lebkuchengewürz
1 TL	Pottasche
50 g	Honig
250 g	Mehl
125 g	Mandeln (gemahlen)
50 g	Aranzini
70 g	Zartbitterschokolade
125 g	Zartbitterschokolade (für die Glasur)
80 g	Butter (für die Glasur)
30 g	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für die **Gewürzschnitten** den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier in eine Rührschüssel schlagen, warmes Wasser hinzugeben

und schaumig rühren. Danach löffelweise den Rohrzucker einrühren.

2. Den Rum, Gewürznelkenpulver, Zimtpulver, Lebkuchengewürz und Pottasche in Wasser auflösen, Honig erwärmen und hinzugeben und gut verrühren.

3. Das Mehl und die gemahlenen Mandeln einrieseln lassen, Aranzini und die klein gehackte Zartbitter-Schokolade unterrühren bis ein cremiger Teig entsteht. Die Teigmasse auf das Backblech streichen und zirka 20 Minuten im Backofen backen.

4. Schokolade und Butter in einem Wasserbad schmelzen und durch ständiges Rühren miteinander verbinden. Schokolade Glasur über die gebackenen Gewürzschnitten streichen, und die Mandelblätter darüber streuen. Vollständig abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer in kleine Rechtecke oder Würfel schneiden.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Gewürzschnitten bleiben saftiger wenn man einige Apfelspalten zur Aufbewahrung in die Keksdose legt.