

# Advent-Schnitten

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

200 g weiche Butter  
100 g gesiebter Staubzucker  
6 Dotter (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
1 KL Zimt  
1 Prise Gewürznelkenpulver  
200 g erweichte Kochschokolade  
6 Eiklar (Größe M)  
100 g Zucker  
200 g gesiebtes glattes Mehl  
150 g geriebene Haselnüsse

### Füllung:

300 g heiße Rumtopfkonfitüre

### Glasur:

10 EL Rum  
1 Messerspitze Zimt  
1 Prise Gewürznelkenpulver  
200 g gesiebter Staubzucker

### Zum Bestreuen:

geröstete, grob gehackte Haselnüsse

## 1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Dotter, Vanillin Zucker, Salz und Gewürzen mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Schokolade kurz einrühren. Eiklar mit Zucker aufschlagen und zur Buttermasse geben. Mehl und Nüsse vermischen, dazugeben und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Hälfte der Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

## 3 Die Gebäckplatte nach dem Backen leicht mit Zucker bestreuen, auf ein Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen. Den Vorgang mit der übrigen Masse wiederholen.

## 4 Füllung:

Eine Gebäckplatte mit Marmelade bestreichen und die zweite darauflegen.



5 Glasur und zum Bestreuen:

Rum mit Gewürzen und Staubzucker glatt rühren und den noch warmen Kuchen damit bestreichen. Vor dem Erkalten der Glasur mit Nüssen bestreuen. Nach dem Erstarren der Glasur den erkalteten Kuchen in beliebige Stücke schneiden.

