

Alpenbrot

etwa 30 Stück



gelingt leicht

up to 40 Min.



Zutaten:

Schoko-Orangenmürbteig:

250 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
125 g weiche Butter
125 g Braunzucker
1 Ei (Größe M)
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze Kardamom
1 Messerspitze
Gewürznelkenpulver

Zum Unterkneten:

50 g Orangeat
50 g klein geschnittene
Zartbitter-Kuvertüre

Zitronenglasur:

100 g gesiebter Staubzucker
2 EL Zitronensaft

1 Zitronenglasur:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Orangeat und Schokolade unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 3 gleichen Rollen (20 cm) formen. Die Teigrollen - mit genügend Abstand - auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 30 Minuten

3 Zitronenglasur:

Für die Glasur Staubzucker und Zitronensaft glatt rühren und das noch heiße Gebäck damit bestreichen.



- 4 Vor dem Servieren mit einem scharfen Messer in ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In Alufolie verpackt und gut gekühlt kann man die Gebäckstangen ca. 3 Wochen aufbewahren.

