

# Alpenbrot

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 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 gehackte Zartbitterkuvertüre

### 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: ca. 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.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

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



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33