

Altländer Schneemänner

etwa 32 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

150 g weiche Butter
550 g glattes Mehl
200 g Braunzucker
2 KL Dr. Oetker Natron
3 Eier (Größe M)

Zum Unterrühren:

360 g Apfelkompott
1 KL Zimt
100 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
50 g Zitronat
50 g Orangeat

Zum Verzieren:

300 g klein geschnittene weiße Schokolade
3 EL Speiseöl
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1 Becher)

1 All-in-Sandmasse:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

2 Zum Unterrühren:

Apfelstücke mit den übrigen Zutaten mit dem Kochlöffel unter die Masse rühren.

3 Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: 30 Minuten



④ Zum Verzieren:

Schokolade mit Öl über Dampf (Wasserbad) erweichen und verrühren. Den erkalteten Kuchen damit bestreichen und in 16 Quadrate scheiden. Die Quadrate diagonal zu Dreiecken schneiden. Die Glasur erwärmen, in ein Spritztütchen geben und die Dreiecke damit beliebig verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck ca. 2 Wochen haltbar.

