

Hausfreunde

ca. 140 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezialmasse für Hausfreunde:

4 Eier (Größe M)
200 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
240 g griffiges Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Zitrone
40 g grob gehackte Haselnüsse
30 g grob gehacktes Zitronat
30 g grob gehackte Aranzini
50 g Rosinen

Zum Bestäuben:

Mehl

Wie backe ich Hausfreunde?:

1 Spezialmasse für Hausfreunde:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanille Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit den übrigen Zutaten mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse mit einem Spritzbeutel ohne Tülle in Streifen (Masse läuft ca. 5 cm breit) - mit genügend Abstand - auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.

3 Zum Bestäuben:

Die Streifen mit Mehl leicht bestäuben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

4 Den Backvorgang mit den übrigen Hausfreunden wiederholen.



5 Hausfreunde schneiden:

Die noch heißen Gebäckstreifen mit schrägem Schnitt in 1 cm breite Stücke schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wer die Hausfreunde besonders knusprig will, schichtet die geschnittenen Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und röstet sie nochmals in der Mitte des Rohres bei 180 Grad ca. 8 Min.

