


# Nusszwieback

etwa 30 Stück

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

100 g Rosinen  
4 EL Rum

### Nussmasse:

1 Ei (Größe M)  
1 Dotter (Größe M)  
100 g gesiebter Staubzucker  
120 g glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
vorbereitete Rum-Rosinen  
250 g halbierte Walnüsse  
1 EL gesiebtes Mehl  
1 EL flüssiges Schlagobers

### Zum Glasieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao

**1** Zum Vorbereiten:  
Die Rosinen ca. 5 Std. in Rum einweichen.

**2** Nussmasse:  
Für die Masse Ei mit Dotter und Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und einrühren. Gut abgetropfte Rum-Rosinen mit Nüssen, Mehl und Schlagobers vermischen und unterrühren. Das Ganze ca. 15 Min. rasten lassen.

Die Masse auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 3,5 cm dicken Stangen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: etwa 15 - 20 Minuten**

**3** Die ausgekühlten Stangen rundherum mit der erwärmten Glasur bestreichen. Nach dem Erstarren der Glasur in 1 cm dicke Stücke schneiden.