

Nusszwieback

ca. 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: ca. 15 - 20 Minuten

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