

Rezept

WEIHNACHTSKUCHEN VOM BLECH

20
DEZEMBER

Zutaten (in Klammern für eine vegane Variante): 350 g Mehl, 270 g Zucker, 100 g gemahlene Mandeln, 2 TL Zimt, 2 TL Kakao, 1 EL Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 250 ml Milch (250 ml Sojamilch), 150 g flüssige Butter (150 g flüssige Alsan-Butter), 2 EL Honig (2 EL Agavendicksaft), 4 Eier (4 TL Rheinisches Apfelkraut); Schokoglasur (dunkle Schokoglasur), Marzipan, Puderzucker, Lebensmittelfarbe, Streudeko

Zuerst die trockenen Zutaten gut miteinander verrühren. Anschließend die flüssigen Zutaten zugeben und kräftig durchrühren. Auf ein gefettetes Backblech streichen. Bei ca. 170°C ca. 20 Minuten backen.



Nach dem Backen noch warm mit der Schokoladenglasur bestreichen.

Ihr könnt dann Dreiecke, Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Für die Deko das Marzipan mit dem Puderzucker ausrollen, Weihnachtsbäume oder Sterne ausstechen, mit Lebensmittelfarben-Stifte anmalen und mit goldenen oder silbernen Kugeln aus Zuckerdeko verzieren.

EINE BESONDERE ADVENTSZEIT IN DIESEM JAHR ZEIT GEMEINSAM ZU KOCHEN

Wie wäre es damit, mal wieder gemeinsam zu kochen oder zu backen? Gemeinsam zubereitet schmeckt es mindestens doppelt so gut.

aichacher
Advent

