

Lieblings-Personalrezept #2

Weihnachtliche Gewürzschritten

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern in einer großen Schüssel mehrere Minuten schaumig schlagen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Puddingpulver, Kakao, Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz sieben. Die Mischung unter ständigem Rühren zur cremig aufgeschlagenen Eimasse hinzugeben.
3. Damit die Masse geschmeidig bleibt, im Wechsel mit der Mehlmischung noch die Milch und je nach Geschmack Rum, Likör 43 oder Orangensaft hinzufügen.
4. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
5. Das duftende Gebäck nach dem Auskühlen mit leicht erwärmtem Quittengelee bestreichen. Ist der gut eingezogen, die Gewürzschritten mit Kuvertüre bestreichen, verzieren und in beliebig große Stücke schneiden.

Nicht nur zur Weihnachtszeit atemberaubend lecker!

Guten Appetit!

Zutaten

250 g weiche Butter oder
Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
1 Pck. Schokoladenpuddingpulver
2 EL Kakaopulver
250 g Mehl

1 Pck. Backpulver
2-3 EL Lebkuchengewürz
125 ml Milch
2 EL Rum, Likör 43 oder
Orangensaft, je nach Belieben
5 EL Quittengelee, leicht erwärmt
Kuvertüre zum Bestreichen

