

Adventi sütemény



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

Kevert tészta:

300 g lágyvaj vagy margarin
300 g cukor
10 ml rum
5 tojás (közepes méretű)
400 g búzaliszt
2 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
5 evőkanál kakaópor (cukrozatlan)
2 csapott teáskanál őrölt fahéj
½ teáskanál őrölt szegfűszeg
200 g darált mogyoró vagy mandula
100 g cukrozott citromhéj
200 g egész mogyoró vagy mandula

Ezenkívül:

2 tasak **Dr. Oetker Cukormáz csokoládézű**
6 evőkanál víz
200 g sárgabaracklekvár
100 g pirított, szeletelt mogyoró vagy mandula

Elkészítés:

A lágyvaját vagy margarint egy keverőtálba helyezzük, és kézi robotgéppel szétdolgozzuk. Kis adagokban hozzáadjuk a cukrot és a rumot. A tojásokat egyenként kb. fél percig keverjük hozzá. A lisztet összekeverjük a sütőporral, a kakaóporral és a fűszerekkel. Átszitáljuk és a darált mogyoróval felváltva a legalacsonyabb fokozaton a tésztamasszához adagoljuk. Legutoljára a cukrozott citromhéjat keverjük a tésztába, melyet aztán egy kivajazott és sütőpapírral bélelt tepsibe (40 x 30 cm) öntünk. A tésztára egyenletesen rászórjuk, majd kicsit rányomkodjuk az egész mogyorókat. A tepsit a sütő alsó harmadába



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu

toljuk, és a süteményeket megsütjük.

Felső és alsó sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeverés: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 30 perc

A cukormázat a tasakon található leírás szerint elkészítjük, és a még forró süteményre öntjük, elegyenzetjük és hagyjuk kihűlni. A süteményt kockákra vágjuk, az oldalait bekenjük sárgabaracklekvárral és beleforgatjuk a mogyorószeletekbe.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu