

## 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 Decor Cukormáz csokoládé**  
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 egészogyorókat. A tepsit a sütő alsó harmadába 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 cukormáz a tasakon található leírás szerint elkészítjük, és a még forró süteményre öntjük, elegyengetjük és hagyjuk kihűlni. A süteményt kockákra vágjuk, az oldalait bekenjük sárgabaracklekvárral és beleforgatjuk aogyorószemekbe.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)