Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Leopold-Schnitten

Zutaten:
Zutaten für den Teig:
250 Gramm Mehl
1 Teelöffel Backpulver
125 Gramm Butter
75 Gramm Zucker
1 Ei
Zutaten für den Belag:
2 Eier
125 Gramm Zucker
125 Gramm flüssige Butter
125 Gramm Mehl
je 1 Messerspitze Zimt und gemahlene Nelken
40 Gramm dunkle Schokolade, gerieben
1 Teelöffel Backpulver
125 Gramm Haselnusskerne, gemahlen
Zutaten für den Guss:
200 Gramm Puderzucker
3 Esslöffel Arrak oder Weißer Rum
3 Esslöffel Arrak oder Weißer Rum 2 Esslöffel Wasser
Zubereitung:
Mehl, Backpulver, Butter, Zucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten und kühlen. Dann den Teig auf einem Backblech ausrollen.

Für den Belag Eier und Zucker schaumig rühren, die übrigen Zutaten zufügen und unterrühren. Auf dem Teig gleichmäßig verstreichen und bei 150 bis 170 Grad (Heißluft) rund 20 bis 25 Minuten backen.

Sofort nach dem Backen mit dem mit Arrak oder weißem Rum und Wasser verrührten Puderzucker bestreichen und noch warm in Rauten schneiden.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/leopold-schnitten