



Alpenbrot

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 25 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Mehl
250 g Margarine
250 g Zucker
2 Ei(er)
1 TL Backpulver
30 g Kakaopulver
1 Msp. Zimt
1 Msp. Nelke(n), gemahlen
1 Msp. Kardamom
150 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
Wasser, warm

NÄHRWERT

Calories: 5398 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Teig mit einer Küchenmaschine verkneten. Teig in 6 Teile teilen, je zu einer Rolle formen, die so lang ist, dass sie quer über das Backblech passt. Je 3 Teigrollen auf ein (mit Backpapier ausgelegtes) Backblech legen. 10 - 15 Minuten bei 180 °C (Umluft) backen. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Guss mit einer Gabel verrühren. Den Guss nach dem Backen sofort dick auf die Rollen streichen. Noch warm diagonal in 2-cm-breite Streifen schneiden und auskühlen lassen.

In einer gut schließenden Dose aufbewahren. Das Gebäck schmeckt nach ein paar Tagen noch besser.