

Krampuschnitten

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Winter Weihnachten Für: 70 Stück



Zutaten

50 G	Zitronat
50 G	Orangeat
50 G	geriebene Haselnüsse
100 G	Rosinen
	Rum zum Marinieren

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zubereitung

1. Zuerst für die Fülle Zitronat, Aranzini, Haselnüsse und Rosinen mit etwas Rum marinieren und mindestens 60 Minuten ziehen lassen
2. Aus den Teigzutaten einen Lebkuchenteig bereiten und ca. 60 Minuten kühl stellen.
3. Dann die Hälfte des Teiges für den Boden auf einem Backblech ausrollen und mit Ribiselmarmelade bestreichen.
4. Die Fülle darauf verteilen, die zweite Teighälfte ebenfalls in Backblechgröße ausrollen und darüberlegen, mit Ei bestreichen und bei ca. 180 °C 20–25 Minuten backen.
5. Nach dem Backen den gefüllten Lebkuchen überkühlen lassen und die Krampuschnitten danach in kleine Würfel schneiden.