

Studentenschnitten



Zutaten

für 12 Stück

eckiges oder rundes
Backblech 28-30 cm
Backpapier
Teig
200 g Mehl
¼ TL Salz
1½ EL Zucker
80 g Butter, kalt, in Stücken
0,75 dl Wasser
1 EL Essig, nach Belieben
Belag
150 g Petit Beurre Guetzli*,
gemahlen
150 g gemahlene
Haselnüsse
120 g Zucker
1½ TL Backpulver
1 TL Zimt, nach Belieben
100 g dunkle Schokolade
3 dl Wasser
3 EL Vierfruchtconfitür
Glasur
150 g Puderzucker
2 - 2½ EL Orangensaft

Und so wird's gemacht

Teig: Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser und nach Belieben Essig hineingießen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl rund, ca. 3 mm dick auswallen. Auf dem mit Backpapier belegten Blech auslegen und Teigboden einstechen, 15 Minuten kühl stellen.

Belag: Guetzli, Nüsse, Zucker, Backpulver und nach Belieben Zimt mischen, eine Mulde formen. Schokolade mit 1 dl Wasser im Wasserbad schmelzen, mit restlichem Wasser in die Mulde gießen, glatrühren.

Konfitüre auf dem Teigboden verstreichen. Belag darauf verteilen.

Auf der untersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter leicht auskühlen lassen.

Glasur: Puderzucker und Orangensaft glatrühren. Kuchen glasieren, vollständig auskühlen lassen.

In Stücke schneiden.

Mein Tipp

Weihnachtsguetzli-Verwertung: statt Petit Beurre Guetzli z.B. Mailänderli oder Vanillekipferl.