

Rezept

Spitzkuchen

Ein Rezept von Spitzkuchen, am 22.09.2023

Zutaten

175 g Honig	50 g brauner Zucker
2 EL Öl	1 Ei
1 TL Kakao	6 Tropfen Backöl Rum
1 Msp. Kardamom	1 TL Zimt
250 g Mehl	3 TL Backpulver
100 g gehackte Haselnüsse	200 g Zartbitterkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 45 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Honig mit Zucker und Öl erwärmen. Ei, Kakao, Backöl, Kardamom und Zimt untermischen. Mehl, Backpulver und Nüsse mit der Honigmasse verkneten. 2 je 2,5 cm dicke Rollen formen, auf einem Backblech flach drücken. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen, abkühlen lassen.
-
2. Kuvertüre schmelzen lassen. Rollen in Dreiecke schneiden, in Kuvertüre tauchen.