

Vollkorn-Schnittlebkuchen

(Rosa Astleithner)

Teig:

28 dag Vollkorn-Dinkelmehl
25 dag Rohzucker
2 Eier
Zimt, Nelken
2 El Honig
2 El Rum
1 gestr. Tl. Natron
5 dag Aranzini
10 dag gehackte Nüsse

Glasur:

15 dag Staubzucker
1 El heißes Wasser
Zitronensaft

Zubereitung:

Eier und Rohrzucker schaumig rühren, Mehl und restliche Zutaten untermengen.

Teig über Nacht rasten lassen.

Auf ein befettetes mit Mehl ausgestreutes Blech streichen und bei ca. 180° backen.

Noch warm mit Glasur bestreichen und nach dem abkühlen in gleichmäßige Schnitten schneiden. In Blechdose eventuell mit einem aufgeschnittenen Apfel aufbewahren.