



## Isolde Daldoss

**Mehr über mich:**  
[www.facebook.com/isolde.daldoss](https://www.facebook.com/isolde.daldoss)

**Mein Betrieb:**  
ISIHÜTTE Radein



## Piment

## Mein Rezept für das Weihnachtsgebäck

Portionen: ca. 40 - 50 Stück, je nach Größe

### Meine Zutaten:

200 g Dinkelvollkornmehl  
100 g Haselnüsse gerieben  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1.Msp. BIO Piment, gemahlen  
1 Msp. Zimtpulver  
1 Msp. Kardamon  
250 g Pflanzenmargarine (temperiert)  
250 g Zucker  
2 Eier  
30 g geraspelte Schokolade

### Für den Guß:

150 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft – Wasser warm

### Zubereitung:

Dinkelvollkornmehl, geriebene Haselnüsse, Mehl gemeinsam in den Rührkessel geben. Das Backpulver und die Aromastoffe beigegeben. Diese Zutaten kurz durchrühren. Die temperierte Pflanzenmargarine, den Zucker, die Eier und die Schokolade beigegeben und in der Rührmaschine schnell zu einem Teig kneten. Den Teig eine bis drei Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig in 6 Teile teilen und jeweils zu Rollen formen bzw. abrollen. Die Länge der Rollen passen Sie hierbei dem Backblech an. Die Teigrollen auf ein (mit Backpapier ausgelegtes) Backblech legen. 15 min. 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 die Brotrollen diagonal in 2 cm dicke Streifen schneiden und auskühlen lassen. In Keksdosen gut verschlossen lagern

**Arbeitszeit:** ca. 25 min.

**Ruhezeit:** ca. 1 Stunde

**Backzeit:** ca. 15 min.

**Backtemperatur:** 180 °C

**Mein Tipp:** In einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Das Gebäck schmeckt nach ein einigen Tagen noch besser.