Gamper Manuela

Mehr über mich:
www.facebook.com/
manuela-gamper

Mein Betrieb:
Restaurant Lackner Stubn. Algund

Macis/Muskatblüte

Mein Rezept für das Weihnachtsgebäck

Portionen: ca. 60 Stück, je nach Größe

Meine Zutaten:

150 g Butter
200 g Hasel- und/oder Walnüsse
200 g getrocknete Aprikosen o. Feigen
500 g Mehl
200 g Zucker
1 Backpulver
Aromen: 2 MSP Macis / Muskatblüte gemahlen, 2 Tee Löffel Zimt, Vanillezucker, Rum
2 Eier, Raumtemperatur
250 g Topfen

Event. dunkle, braune Schokolade

Zubereitung:

Die Butter temperieren.
Die Nüsse in kleine Stücke schneiden.
Die Trockenfrüchte ebenso klein schneiden.
Das Mehl sieben und hierbei in weite Schüssel geben.
Ebenso den Zucker und die Geschmacksträger.
Butter und Trockenfrüchte beigeben.
Die Eier und den Topfen ebenso beigeben und schnell zu einem Teig kneten.
Schokolade falls gewünscht, in kleineren Bruchstücken beigeben.
Zwei Stollen aus dem Teil abrollen, etwas flach drücken und auf ein Blech mit Papier setzen.
Im vorgeheizten Ofen backen.

Backzeit: 30-40 min. (je nach Größe)
Backtemperatur: 175° Grad