Weihnachtsbacken Rezepte

Weihnachtswichtel

Gattung: Backen, Weihnachten

		Teig:	
375 g	Butter	4	geh. TL Backpulver
250 g	Zucker	6	Essl. Kakao
7	Eier	1	geh. TL Zimt
375 g	Mehl	1	Essl. Rum
150 g	Speisestärke	100 g	Kuvertüre, gehackt
		Verzierung:	
300 g	Puderzucker		- Lebensmittelfarbe
1	Zitrone	50 g	bunte Zuckerperlen
	etwas rote und grüne		

Butter und Zucker cremig schlagen. Die Eier nach und nach zugeben. Gesiebttes Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao untermischen. Zuletzt Zimt, Rum und flüssige Kuvertüre untermischen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, auf ein Brett geben und horizontal in der Mitte durchschneiden und dann an der linken oberen Ecke beginnend (in einem Winkel von ca. 28 Grad) schräg nach unten schneiden. Zu diesem Schnitt parallel verlaufend zwei weitere Schnitte machen. Dann das ganze von der rechten oberen Ecke beginnend einschneiden. Am Schluss erhält man dann 12 Dreiecke. Die Zitrone auspressen und den Saft mit dem Puderzucker zu einem dicken Guss mischen. 1/3 der Zuckerglasur in ein Papiertütchen füllen. Den restlichen Zuckerguss rot und grün einfärben und ebenfalls in Papiertütchen füllen. Die Dreiecke zu Wichteln verzieren. Dabei mit dem grünen Guss auf jede Dreieckspitze grüne Hüte malen. Unten einen roten ca. 1 cm breiten Rand malen. Diese Flächen mit den Zuckerperlen bestreuen. Augen, Nase und Bart mit dem weißen Zuckerguss aufmalen. Den Guss antrocknen lassen und servieren.