



# Studentenschnitten

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 12 Stück

eckiges oder rundes Backblech 28-30 cm Ø

Backpapier

### Teig

200 g Mehl

¾ TL Salz

1½ EL Zucker

80 g Butter, kalt, in Stücken

0,75 dl Wasser

1 EL Essig, nach Belieben

### Belag

150 g Petit Beurre Guetzli\*, gemahlen

150 g gemahlene Haselnüsse

120 g Zucker

1½ TL Backpulver

1 TL Zimt, nach Belieben

100 g dunkle Schokolade

3 dl Wasser

3 EL Vierfruchtkonfitür

### Glasur

150 g Puderzucker

2 - 2½ EL Orangensaft



## Und so wird's gemacht

Teig: Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser und nach Belieben Essig hineingießen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl rund, ca. 3 mm dick auswallen. Auf dem mit Backpapier belegten Blech auslegen und Teigboden einstechen, 15 Minuten kühl stellen.

Belag: Guetzli, Nüsse, Zucker, Backpulver und nach Belieben Zimt mischen, eine Mulde formen. Schokolade mit 1 dl Wasser im Wasserbad schmelzen, mit restlichem Wasser in die Mulde giessen, glattrühren.

Konfitüre auf dem Teigboden verstreichen. Belag darauf verteilen.

Auf der untersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter leicht auskühlen lassen.

Glasur: Puderzucker und Orangensaft glattrühren. Kuchen glasieren, vollständig auskühlen lassen.

In Stücke schneiden.

 Meine Anmerkungen: \*Weihnachtsguetzli-Verwertung: statt Petit Beurre Guetzli z.B. Mailänderli oder Vanillekipferl.