

## **Gewürzschnitten mit Studentenfutter**

### **Zutaten**

100 g Butter  
150 g Puderzucker  
2 Eier  
Mark einer Vanilleschote  
1 TL Weihnachtsgewürz (bestehend aus Zimt, Nelken etc.)  
150 g gemahlene Studentenfutter (verschiedene Nüsse mit Rosinen)  
75 g gemahlene Blockschokolade  
30 g gemahlene Zitronat  
30 g gemahlene Orangeat  
250 g Dinkelmehl Typ 630  
1 TL Weinsteinbackpulver

### **Zutaten für die Dekoration**

100 g Zartbitter-Kuvertüre

### **Backzeit/Temperatur**

ca. 20 Min. bei 180°C Ober-/Unterhitze

### **Zubereitung**

Butter mit Puderzucker, Eier und Mark einer Vanilleschote cremig rühren. Danach das Gewürz mit den gemahlene Zutaten (Studentenfutter, Schokolade, Zitronat & Orangeat) unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und dazugeben, alles verrühren und auf ein gefettetes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen alles sofort in 2 cm breite und 5 cm lange Stücke schneiden.

Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Die Schnitten an beiden Enden in die warme Kuvertüre tauchen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter legen und trocknen lassen.