

ADVENTSKUCHEN

Schwierigkeit: einfach / ca. 55 Min. Arbeitszeit

Hier ein Rezept für einen Adventskuchen, der durch seine Deko besticht und für Kinder großen Spaß verspricht. Eigentlich ist es ein ganz normaler Mürbeteigkuchen, den ihr durch eine bunte Verzierung aufpeppen könnt. Von Zuckerschrift bis Gummibärchen, es ist alles erlaubt!

ZUTATEN

ca. Für 4-6 Personen

6	hartgekochte Eier
500 gr	Mehl
200 gr	gemahlene Nüsse oder Mandeln
1 TL	Ingwer
1	Zitrone



ZUBEREITUNG

Eigelbe durch ein Sieb drücken, mit Butter, Zucker, Ei, Mehl, Nüssen oder Mandeln, Ingwer und geriebener Zitronenschale verkneten, den Mürbeteig ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig dann auf einem Backblech mit Backpapier zu einer runden Platte ausrollen. Hier kann man einfach die runde Springform (ohne Boden) auf das Backblech legen und den Mürbteig dort hinein drücken. Bei ca. 180 Grad ca. 40 Min. backen und abkühlen lassen.

Verzierung:

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen dickflüssigen Guß herstellen und den Adventskuchen damit überziehen. Dann ist Fantasie gefragt: Mit Zuckerschrift, Liebesperlen, Schokoladenraspeln, Gummibärchen etc., die einzelnen Abschnitte von 1-24 markieren und die Zahlen auftragen.