



Knappkuchen

Diese Knappkuchen stammen aus dem handschriftlichen Backbuch der Mutter, der historischen Hausfrau. Sie kamen oft zur Vorweihnachtszeit auf den Tisch des Dreigenerationenhaushalts. Die Knappkuchen sind leicht gemacht und sehen in ihrer Rauten-Form, bestreut mit Hagelzucker und Mandelblättchen wunderschön dekorativ auf jeder Kaffeetafel aus.

Zutaten:

250 Gramm Butter

2 Eier

250 Gramm Zucker

500 Gramm Mehl

2-4 Teelöffel Zimt

2-4 Esslöffel Back-Kakao

1-2 Eiweiß zum Bestreichen

Hagelzucker

Mandelblättchen

1. Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen.
2. Die trockenen Zutaten: das Mehl, den Zimt sowie den Kakao unterrühren.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, über Nacht kühl stellen und ruhen lassen.
4. Den Teig dünn ausrollen und auf zwei gefettete Backbleche legen.
5. Mit Eiweiß bestreichen und mit Hagelzucker sowie Mandelblättchen bestreuen.
6. Im auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Backofen für etwa 10 Minuten backen.
7. Den Kuchen noch warm in gleichmäßige, längliche Rauten schneiden.
8. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.