

# GEWÜRZSCHNITTEN mit Dinkel

**Zutaten**
(für 50 Stück = eine rechteckige Backform, 25 x 35 cm)
**Teig:**
500 g Dinkelmehl 650
250 g Zuckerrübensirup
60 ml Albaöl (55 g)
1 Ei
1 Prise Salz
1 TL Pottasche
1 EL Rosenwasser
1 EL Kakao
1 TL gemahlener Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
125 ml kalter Espresso
**Glasur:**
150 g Puderzucker
1 TL Albaöl

**Zubereitung**
Das Dinkelmehl in eine große Schüssel sieben.
Zuckerrübensirup erwärmen und wieder abkühlen lassen. Das Ei untermischen.
Pottasche im Rosenwasser anrühren. Zuckerrübensirup, gelöste Pottasche, Albaöl, kalten Espresso, Kakao und alle Gewürze mit dem Mehl zu einem Teig verkneten.
Die Backform mit Backpapier auslegen, den Teig in die Form füllen und glatt streichen.
**Backen:** im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene bei 190 °C Ober- und Unterhitze.
Den Boden in der Form auskühlen lassen und anschließend in kleine Würfel oder Streifen schneiden.
Puderzucker für die Glasur sieben und mit etwas heißem Wasser glatt rühren. Einen Teelöffel Albaöl unterrühren. Die Glasur mit einem breiten Messer auf dem Gebäck verteilen.

**Tipp**
Der Glasur kann zusätzlich ein Esslöffel Rotwein hinzugefügt werden.

**Nährwertinformation für ein Stück:**
76 kcal | 2 g Fett | 1 g Eiweiß | 14 g Kohlenhydrate | 4 mg Cholesterin

**Dieses Rezept ist:** cholesterinarm

Albaöl®