


# Mazurek

etwa 30 - 40 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Backrahmen:

### Teig:

200 g Mehl  
1 EL Dr. Oetker Backpulver  
120 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
125 g Butter

### Guss:

7 ½ dl Milch  
230 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Butter

### Garnitur:

50 g Mandeln, ganz, geschält  
50 g getrocknete Zwetschgen  
(Dörrpflaumen), geschnitten  
50 g kandierte Ananasstücke  
50 g Rosinen  
50 g kandierte Orangenschalen

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier auslegen, Dr. Oetker Backrahmen (28 × 26 cm) daraufstellen.

## 2 Teig:

Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, eine Prise Salz, Ei und Butter nach und nach hinzugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten.

Den Teig **1/2 Stunde** kalt stellen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

Den Teig zu einer Rolle formen und rechteckig (28 × 26 cm) ausrollen. Den Teig auf das vorbereitete Backblech legen und mit dem Backrahmen umstellen.

In der unteren Ofenhälfte während ca. **15 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

### 3 Guss:

Milch, Zucker, Vanillin-Zucker und Butter in einen Topf geben und unter mehrmaligem Umrühren zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und ca. **60 Minuten** lang auf kleinem Feuer unter gelegentlichem Rühren zu dicklicher Konsistenz hellbraun einkochen. Den Guss sofort gleichmässig auf den abgekühlten Gebäckboden streichen.

### 4 Garnitur:

Mandeln, Pflaumen, Ananas, Orangenschalen und Rosinen auf dem Guss verteilen und während ca. **30 Minuten** erkalten lassen.

Den Kuchen in Schnitten schneiden und verschlossen und trocken aufbewahren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Es können auch beliebig andere kandierte Früchte verwendet werden.