

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Honiggebäck - Alte Zürcher Tirggel Backen

Gattung: Backen, Gebäck, Honig, Schweiz, Zürich

800 g	Honig,	5 g	Muskat,
30 g	Ingwer,	1	Msp. Pimentpfeffer,
30 g	Zimt,	2	Essl. Rosenwasser,
5 g	Nelkenpulver,	800 g	Mehl, knapp

Den Honig mit den Gewürzen im Wasserbad erhitzen, das Mehl darunter arbeiten, bis sich die Masse von der Schüssel löst.

Wer ein spezielles Holzmodel hat, bestreicht dieses regelmässig mit Öl und wallt den Teig darauf 1 1/2 mm dünn aus.

Die "Tirggel" werden sorgfältig vom Holz abgelöst und auf dem schwach gefetteten und gemehlten Blech bei 300 Grad Oberhitze auf der obersten Rille ca. 2 Minuten gebacken.

Das Relief muss braun werden, während die Unterseite weiss bleibt.

Wer kein Holzmodel hat, wallt die "Tirggel" auf wenig Mehl dünn aus, oder dreht sie durch die Nudelmaschine und schneidet sie in Dreiecke, Vierecke etc.