

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Brune Kager Kekse Backen

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten

250 g Butter	1/2 Teel. gemahlene Nelken
200 g Zucker	2 Teel. Zimt
125 g heller Sirup	1/2 Teel. gemahlener Ingwer
75 g geriebene Mandeln	7 g Pottasche
75 g gehacktes Zitronat	500 g Mehl

Butter, Zucker und Sirup ankochen Mandeln, Zitronat und Gewürze unterrühren.

Pottasche in etwas kochendem Wasser auflösen und in die Masse rühren.

Teig abkühlen lassen und mit Mehl verkneten.

Rollen von etwa 2 cm Y formen und in Folie verpackt 24 Stunden kühl stellen.

In dünne Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen,

in den vorgeheizten Backofen setzen und hellbraun backen.

E: Mitte. Temp: 200 °C / 8 bis 10 Minuten.

Tipp: Die Plätzchen haben nach 14 Tagen Lagerdauer in einer Blechdose oder in einem anderen geschlossenen Gefäß das beste Aroma.