

Braune - Kuchen (No)

Kategorien: Plätzchen, Land, Norwegen, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stück

150	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Brauner Zucker
1	Prise	Salz
2	Beutel	Vanillinzucker
100	Gramm	Honig
1	groß.	Ei
250	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Schwartau Süße Mandeln gemahlen
1	gestr. TL	Backpulver
2	gestr. TL	Lebkuchengewürz
1	Beutel	Schwartau Citro-back
50	Gramm	Schwartau Süße Mandeln gehobelt

DEKORATION

1		Eiweiß
1	Essl.	Zitronensaft
200	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Schwartau
4		Back & Speisefarben
		Frischhaltefolie, Ausstechförmchen

Anleitung:

1. Butter oder Margarine, Zucker, Salz, Vanillinzucker und Honig schaumig schlagen, das Ei unterrühren. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Lebkuchengewürz und Citro-back mischen, dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Mindestens 2 Std. kühlstellen.

2. Teig zwischen Frischhaltefolie ca. 3 mm dick ausrollen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Mit dem Nudelholz noch einmal festdrücken. Sterne, Tannenbäume, Monde oder andere Figuren ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200' C (Gasherd: Stufe 3, Umluftherd: 175 Grad C) 8-10 Min. backen.

3. Eiweiß, Zitronensaft und Puderzucker zu einem glatten Guß verrühren. In Pergamentspritztüchchen oder Gefrierbeutel füllen und die Konturen damit nachzeichnen. Nach Belieben kann der Guß auch mit Back & Speisefarben eingefärbt werden.