

Jödekager Prof.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Profi

Zutaten für: 60 Stück

190	Gramm	Butter
100	Gramm	Ahornsirup
50	Gramm	Honig
1/2	Essl.	Hirschhornsalz
1	Prise	Salz
350	Gramm	Mehl
25	Gramm	Gehackte Mandeln
1	Essl.	Zimt
1	Messersp.	Gemahlene Nelken
1	Messersp.	Piment
1	Messersp.	Kardamom
1	Prise	Ingwer
1		Eiweiß (Ei: Größe M)
50	Gramm	Brauner Rohrzucker

Anleitung:

So liebt man Kekse in Skandinavien: knusprig, mit Honig und vielen Gewürzen.

Vorbereitungszeit: 75 Minuten Backzeit:15 Minuten

So liebt man Kekse in Skandinavien: knusprig, mit Honig und vielerlei Gewürzen. Schnuppern Sie mal rein und dann zubeißen.

Alle Teig-Zutaten verkneten, Teig halbieren. Beide Hälften zu Rollen (3,5 cm Durchmesser) formen und 60 Minuten kalt stellen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweiß leicht verquirlen, Rollen damit bestreichen. Rollen in Rohrzucker wenden und in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Diese aufs Backblech legen, bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 12-15 Minuten backen.

Quelle