

Braune - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Personen

ACHTUNG DIESER TEIG

		Muss 1 Monat ruhen!
1	kg	Zuckerrübensirup
125	Gramm	Butter
125	Gramm	Schmalz
500	Gramm	Zucker
1 1/2	kg	Mehl
250	Gramm	Mandeln Gemahlen
2	Teel.	Zimt
1	Teel.	Nelkenpulver
10	Gramm	Pottasche
50	Gramm	Rosenwasser
1		Zitronenöl-Fläschchen

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Sirup, Butter, Schmalz und Zucker in einem Topf langsam unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich die einzelnen Zutaten verbinden und der Zucker aufgelöst ist. Handwarm abkühlen lassen. Mehl, Mandeln und Gewürze mischen, Pottasche in Rosenwasser auflösen, Zitronenöl zugeben. Mehlmasse und Flüssigkeit nach und nach unter die Sirupmasse heben, zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig an den Händen klebt Mehl zugeben.

Einen Monat später Teig dünn ausrollen, Formen ausstechen und bei 180 bis 200 Grad in 8 bis 15 Min. auf Sicht abbacken.

TIP: Der Teig dieses alten Rezeptes muss einen Monat vor dem Backen zubereitet werden, damit er gut durchzieht. Zur Kugel formen, in einer Schüssel bei kühler Zimmertemperatur (Speisekammer, Keller) mit einem Handtuch bedeckt lagern. Die Plätzchen sind dunkel, würzig und knackig. Sie wirken durch den Geschmack - deshalb am besten in schlichten Formen ausstechen.