

Muskatzen

Kategorien: Plätzchen, Teig, Franken, Land

Zutaten für: 1 Rezept

TRADITIONSGEBÄCK AUS FRANKEN

450	Gramm	Rohrzucker
4		Ei(er)
135	Gramm	Mandel(n), gemahlen
1	Essl.	Gestr. Zimt
1	Messersp.	Muskatblüte
1	Messersp.	Nelke(n), gemahlen
50	Gramm	Ingwer, gehackt
50	Gramm	Orangeat, gehackt
500	Gramm	Dinkelmehl, fein (o.normales Mehl 405) gesiebt
1	Pack.	Weinsteinbackpulver

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Ruhezeit ca. 2 Tage

Gesamtzeit ca. 2 Tage 30 Minuten

Den Zucker und die Eier schaumig schlagen. Die gemahlene Mandeln und die Gewürze dazugeben, dann Ingwer und Orangeat. Zuletzt das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermengt darunter kneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in gleichmäßige Stücke schneiden oder ausrollen und ausstechen (oder ein Muskatzenhobel benutzen). Die Plätzchen sollten nicht zu dünn sein. Die Plätzchen auf bemehltes Backpapier und Backblech geben. Die ungebackenen Teigteilchen zwei Tage lang trocknen lassen.

Danach im vorgeheizten Backofen mit 160 Grad Ober- und Unterhitze (Herstellerangaben beachten) auf der dritten Schiene von unten 12 Minuten lang backen.