

Nuss - Printen

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Rübensirup
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Milch
50	Gramm	Brauner Kandis, fein zerkleinert
200	Gramm	Gemahlene Nüsse
3	Tropfen	Zitronenöl
1/2	Teel.	Anis
1/2	Teel.	Gemahlene Nelken
1/2	Teel.	Zimt
250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, einen Kloß formen und in Klarsichtfolie eingewickelt einige Stunden kühl stellen. Teig ausrollen, Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Besser geht es, wenn man den Teig durch den Fleischwolf mit einem Gebäckvorsatz dreht und ca. 4 cm lange Stränge schneidet. Ca. 10 Min. bei 175° C backen. Nach dem Abkühlen mit Schokoladenglasur bestreichen.