

Sirup - Sesam - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

1	Essl. Milch
1	Prise Nelken, gemahlen (L)
50	Gramm Zitronat, fein gehackt
250	Gramm Weizen (L)
250	Gramm Sirup (L)
50	Gramm Orangeat, feingehackt (L)
1	Prise Muskatbluete, gemahlen (L)
2	Teel. Backpulver, (Schwach geh.)

Anleitung:

Weizen fein mahlen, mit Backpulver in eine Rührschüssel geben und mischen. Sirup, Milch, Nelken, Muskat, Orangeat und Zitronat hinzufügen und die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen, beliebige Motive ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Milch bestreichen und mit Sesamsaat bestreuen.

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 175-200 Grad etwa 12 Minuten backen.