

Sirup - Gewürz - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Gewürz

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

3 1/4	Tassen	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Teel.	Ingwer, gemahlen
1/2	Teel.	Nelken, gemahlen
1/2	Teel.	Muskat, gemahlen
3/4	Tasse	Pflanzenfett
1	Tasse	Brauner Zucker
1	groß.	Ei
1/4	Tasse	Sirup

BELAG

Bunter Hagelzucker
Walnüsse, gehackt
Kokosflocken und / oder
Fruchtgummibonbons, feingewürfelt

Anleitung:

Mehl, Backpulver, Natron und Gewürze mischen.

Fett und Zucker in einer großen Schüssel schaumig rühren. Ei, dann Sirup gut unterrühren. Nach und nach die Mehlmischung begeben. Zugedeckt 24 Std. in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 175°C vorheizen. 2 Backbleche leicht einfetten.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut 0,5 cm dick ausrollen. Sterne oder andere Motive ausstechen und in 3 cm Abstand auf die Bleche legen. Mit dem Belag in beliebiger Mischung bestreuen.

Etwa 8 - 10 Min. backen, bis die Kekse etwas Farbe annehmen. Auf Kuchengitter abkühlen lassen.

Ergibt ca. 100 Stück

Zubereitungszeit: 45 Min.

Kühlzeit: 24 Std.