

## Feine Gewürzkekse

Kuchen &amp; Gebäck

Kekse

Süße Gerichte

Vegetarisch

### ZUBEREITUNG

Butter, Sirup und Zucker in einem Topf erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Gewürze einrühren, etwas abkühlen lassen. 50 ml Wasser einrühren. Mehl und Backpulver unterkneten. Den Teig flach drücken, in Folie gewickelt mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen. Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und beliebige Motive ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und auf mittlerer Schiene im Backofen etwa 6 Minuten backen. Staubzucker und Zimt vermischen und die Kekse damit bestreuen.



### ZUTATEN

---

125 g Thea

---

---

100 g dunkler  
Zuckerrübensirup

---

---

125 g Zucker

---

---

1 EL gemahlenem Zimt

---

---

1/2 TL gemahlenen  
Kardamom

---

---

1/2 TL Ingwerpulver

---

---

1/2 TL Nelkenpulver

---

---

350 g Mehl

---

---

1 TL Backpulver

---

---

Mehl für die Arbeitsfläche

---

---

100 g Staubzucker

---

---

Zimt

---