

Feine Gewürzkekse

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