

Gewürzplätzchen

Zutaten:

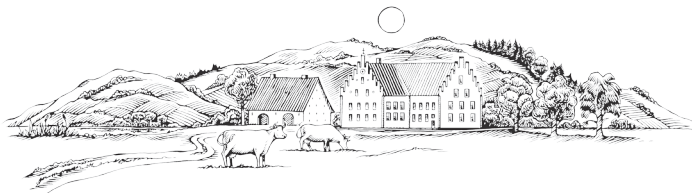
Für den Teig:

100 g	Rübensirup
150 g	Honig
200 g	brauner Zucker
300 g	Butter
10 g	Lebkuchengewürz
10 g	Zimt und Salz
1 TL	Natron
750 g	Heimatsmühle Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
	Alternativ: 750 g Heimatsmühle Weizenmehl Plus Ballaststoffe

Für den Zuckerguss:

350 g	Puderzucker
2	Eiweiß (Kl. M)

Zubereitung s. Seite 2



Am Vortag Sirup, Honig, Zucker und 100 ml Wasser aufkochen. Anschließend die Butter unterrühren, bis diese sich aufgelöst hat und dann Zimt, Natron und das Lebkuchengewürz dazu geben und abkühlen lassen. Das Mehl und das Salz mit der Masse vermengen, zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 10 Stunden kalt stellen.

Am nächsten Tag Backofen auf 190°C (Umluft 170°C) vorheizen. Den Teig in Stücke schneiden und durchkneten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 - 7 mm dick ausrollen. Den Teig dabei immer in Bewegung halten, damit er nicht auf der Arbeitsfläche kleben bleibt.

Gewürzplätzchen mit beliebigen Figuren ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Nacheinander auf der mittleren Schiene für 12 - 15 Minuten backen. Danach gut abkühlen lassen.

Puderzucker und Eiweiß sehr schaumig schlagen (eventuell tropfenweise Wasser hinzufügen). Zuckerguss in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Gewürzplätzchen nach Belieben verzieren.

