

"Braune Kuchen" von S. Rehbein, Westerholz



250 g Butter

125 g Sirup

200 g Zucker

100 g gehackte Mandeln

50 g gewürfeltes Orangeat

1/2 TL Nelken

3 TL Zimt

1 TL gem. Ingwer

10 g Pottasche

500 g Mehl

Butter, Zucker und den Sirup in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Den Topf vom Herd nehmen und das Orangeat, Mandeln und die Gewürze unterrühren.

Pottasche in etwas kochendem Wasser auflösen und unter die Masse rühren. Warme Masse nun auskühlen lassen.

Gesiebtes Mehl hinzugeben und zu einem Teig kneten.

Zwei gleichmäßige Rollen, ca. 5cm Ø, aus dem Teig formen, in Alufolie wickeln und für ca. 1 Tag in den Kühlschrank legen.

Backofen auf ca. 200°C U-/Oberhitze vorheizen und das Backblech dünn mit Butter einfetten.

Teigrollen auswickeln und in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das Backblech legen.

Backzeit: ca. 8-10 min.

Die Kekse mit einer Palette oder einem breiten Messer vom Backblech nehmen, da sie im warmen Zustand noch weich sind.

Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

©2007- 2008 by www.kuechen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.