

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Braune Kuchen

Braune Kuchen

Zutaten:

250 Gramm Mehl
125 Gramm Butter
100 Gramm Zucker
60 Gramm dunklen Sirup
40 Gramm gehackte Mandeln
40 Gramm gehacktes Zitronat
1 Päckchen Vanillezucker
1 Messerspitze Nelken
1 Messerspitze Ingwerpulver
1 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

Sirup, Zucker, Vanillezucker, Butter und zwei Esslöffel Wasser langsam erwärmen und abkühlen lassen. Unter die fast erkaltete Masse die Nelken, das Ingwerpulver und den Zimt geben. Mehl und Backpulver unter die Masse unterrühren.

Die Mandeln und das Zitronat unterarbeiten. Die Masse eine Stunde kalt stellen.

Aus dem Teig Rollen mit drei Zentimeter Durchmesser formen, in Alufolie verpackt eine Stunde in das Gefrierfach stellen.

In sehr dünne Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 170 Grad acht bis zehn Minuten backen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Geeignete Getränke:

coffee

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/braune-kuchen>