Rezept

Braune Kuchen

Ein Rezept von Braune Kuchen, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Butter
125 g	Ahornsirup
75 g	geschälte gehackte Mandeln
1/2 TL	gemahlene Nelken
1 TL	Pottasche
200 g	Zucker
75 g	Zitronat
1/2 TL	gemahlener Ingwer
2 TL	Zimt
500 g	Mehl (Type 1050)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 100 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Butter mit Zucker und Sirup langsam unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen. Das Zitronat fein hacken. Mit Mandeln, Ingwer, Nelken und Zimt in den Sirup rühren. Pottasche in 2 EL heißem Wasser auflösen, ebenfalls unterrühren. Die Masse in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

2. Das Mehl in Portionen über die Sirupmasse sieben und unterkneten. Den Teig zu 2 Rollen (5 cm Ø) formen. In Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kühl stellen. Dabei mehrmals rund rollen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit 1 cm Abstand aufs Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 8-10 Min. backen. Vorsichtig vom Blech heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.