

Rezept

Brune Kager

Ein Rezept von Brune Kager, am 27.04.2024

Zutaten

250 g Butter	200 g Zucker
125 g Rübensirup (ersatzweise Honig)	100 g gehackte Mandeln
2 TL Zimt	1/2 TL gemahlene Nelken
1/2 TL gemahlener Ingwer	500 g Mehl
1 TL Pottasche	Mehl zum Arbeiten
Backpapier fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit Zucker und Rübensirup unter Rühren aufkochen. Kurz abkühlen lassen. Die Mandeln und Gewürze unterrühren.

2. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Pottasche in 3 EL Wasser auflösen und hineingeben. Mit der Butter-Mandel-Masse rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 4 Portionen teilen und zu Rollen (4-5 cm Ø) formen. 24 Std. kühl stellen.

3. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Jede Rolle in 20 Scheiben schneiden und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 10-12 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.