

Braune Weihnachtskuchen

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

250 g Zuckerrübensirup (Rübenkraut)
125 g Zucker
1 Pr. Salz
125 g Margarine oder Butter
1 EL Milch
500 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 gestr. TL gemahlener Kardamom
1 gestr. TL gemahlener Zimt
5 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus Rö.)
50 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen

Zum Bestreichen:

etwa 5 EL Milch



etwa 120 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die übrigen Plätzchen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier zubereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.

1. Teig: Sirup, Zucker, Salz, Margarine oder Butter und Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen (aber nicht kochen), bis alles gelöst ist. Masse in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Wenn die Masse fast erkaltet ist, Mehl mit Backin und Gewürzen in einer Rührschüssel mischen und übrige Teigzutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen und runde Plätzchen (Ø etwa 4 cm) ausstechen. Diese auf das Backblech legen und mit Milch bestreichen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 1 g, Kh: 5 g, kJ: 146, kcal: 35