


Feine Gewürzkekse

Weihnachtlicher Gewürzzauber

etwa 120 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Knetteig:

125 g Butter
100 g brauner Zucker
50 g Agavendicksaft
12 g Honig (dunkler)
35 g kandierter Ingwer
½ TL Dr. Oetker Natron
1 Eigelb (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
¼ TL gemahlener Ingwer
2 Msp. gemahlener Kardamom
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
½ TL gemahlener Zimt
1 Pr. Salz
100 g Dinkelvollkornmehl
150 g Weizenmehl Type 1050
35 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

Außerdem:

1 Eiweiß (Größe M)
1 TL Wasser
brauner Zucker zum Wälzen

- 1 Vorbereiten:**
Für den Teig Butter, Zucker, Agavendicksaft und Honig in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis das Fett und der Zucker vollständig gelöst sind. Die Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen. Ingwer fein hacken.
- 2 Knetteig:**
Pottasche mit Eigelb verrühren, mit den Gewürzen und Ingwer unter die kalte Butter-Zucker-Masse rühren. Mehlsorten und Mandeln mischen und unter die Masse kneten. Teig vierteln, zu Rollen (Ø etwa 1,5 cm) formen und etwa 1 Std. kalt stellen.
- 3** Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Eiweiß mit 1 TL Wasser verrühren und durch ein feines Sieb geben. Die Rollen damit bestreichen und im Zucker wälzen. Mit einem Messer die Rollen in 1/2 cm dünne Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 10 - 11 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.

