

# Süße Puppenbrot-Scheiben

Knusprige Plätzchen mit Zuckerrübensirup

etwa 80 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Lebkuchenteig:

180 g Zuckerrübensirup

20 g Zucker

50 g Butter oder Margarine

1 geh. TL Lebkuchengewürz

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

1 EL Dr. Oetker Kakao

### Zum Verzieren:

50 g Zitronat

125 g Dr. Oetker Fix und Fertig

Zuckerguss Classic

## 1 Vorbereiten:

Sirup mit Zucker und Butter oder Margarine in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis alles gelöst ist. Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Lebkuchenteig:

Unter die Masse das Gewürz rühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen. Mischung portionsweise mit einem Mixer (Knethaken) unter die Sirup-Masse kneten. Den Teig halbieren und zu etwa 20 cm langen Stangen formen. Mit einem dünnen scharfen Messer knapp 1/2 cm dünne Scheiben abschneiden, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

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



**3 Verzieren:**

Zitronat klein hacken. Die "Brotscheiben" auf einer Seite mit etwas Zuckerguss bestreichen, etwas Zitronat aufstreuen und trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck etwa 2 Wochen haltbar.
- Die Brotscheiben können auch nach Belieben mit Zuckerdekor oder Cranberrys verziert werden.

