



7. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Braune Kuchen

(ca. 80 Stück)

Zutaten:

125 g Rübensirup
125 g Zucker (möglichst brauner Zucker)
125 g Butter
375 g Mehl (evtl. etwas mehr)
1 TL Backpulver
1 ½ TL Lebkuchengewürz
2 Prisen Salz
½ TL geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Rübensirup, Zucker und Butter bei geringer Hitze schmelzen lassen, in eine Schüssel geben, Mehl und Gewürze, zuletzt Backpulver und 2 EL Mehl dazugeben, alles gut durchkneten - muss ein ganz geschmeidiger Teig sein.

Den Teig möglichst noch gut handwarm ausrollen und beliebig ausstechen. Plätzchen mit Sahne oder Kondensmilch bestreichen (gibt einen sehr schönen Glanz) und bei ca. 180 °C ca. 10 Min. backen (bei dünn ausgestochenen Plätzchen 8-10 Min.). Warme Plätzchen vorsichtig vom Blech nehmen, da sie leicht brechen.

Braune Kuchen schmecken am besten ohne jeglichen Guss - sie müssen mindestens 2 ½ Wochen (besser 3 Wochen) "durchgezogen" sein, damit sie schmecken. In einer gut verschließbaren Dose aufbewahren.

© Irmtraud Treude