

Schwedische Gewürzkekse

Zutaten (ergibt etwa 60 Stück):

250 g	Butter
200 g	dunkler Zuckerrüben-Sirup
250 g	Zucker
2 EL	gemahlener Zimt
1 TL	gemahlenes Kardamom
1 TL	Ingwerpulver
1 TL	Nelkenpulver
100 ml	Wasser
700 g	Mehl (+ Mehl zum Ausrollen)
1 TL	Backpulver
200 g	Puderzucker
etwas	Zitronensaft oder Milch
Dekor	Zuckerstreusel und Perlen

Zubereitung:

1. Butter, Sirup und Zucker in einem Topf erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Gewürze einrühren, etwas abkühlen lassen.
2. 100 ml Wasser einrühren.
3. Mehl und Backpulver vermischen und unterkneten.
4. Teig flach drücken, in Folie gewickelt mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.
5. Backofen auf 175 Grad heizen.
6. Teig portionsweise auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, verschiedene Motive (Herzen, Engel, etc.) ausstechen.
7. Plätzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
8. Im Ofen 4-6 Minuten backen. Auskühlen lassen
9. Puderzucker mit mit etwas Saft oder Milch anrühren.
10. Kekse mit Guss und Streusel verzieren, trocknen lassen.