

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.) ausschneiden.**
- 7. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.**
- 8. Im Ofen 4-6 Minuten backen. Auskühlen lassen**
- 9. Puderzucker mit etwas Saft oder Milch anrühren.**
- 10. Kekse mit Guss und Streusel verzieren, trocknen lassen.**