

# Barbara backt

## Sirup-Plätzchen

«Dieses hauchfeine Gebäck kommt optisch eher unscheinbar daher, entfaltet dafür aber im Mund eine unerwartete Fülle an Geschmacksnoten: Ingwer, Zimt, Nelken, Muskatnuss – alles dabei.»

Zutaten (für ca. 40 Stück)	Zubereitung
100 g Zucker 2 EL dunkler Zuckerrübensirup (Reformhaus) 150 g Butter 250 g Dinkelmehl ½ TL Natron 1 TL gemahlener Ingwer ½ TL Zimt ½ TL gemahlene Nelken ½ TL gemahlene Muskatnuss ca. 20 ganze geschälte Mandeln	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zucker, Sirup, weiche Butter und 1 EL Wasser verrühren</li><li>2. Mehl, Natron und Gewürze mischen und zur Sirupmischung geben. Mit den Quirlen des Mixers zu einem glatten Teig verkneten.</li><li>3. Den Teig 1 Stunde kaltstellen</li><li>4. Backofen auf 180 Grad vorheizen</li><li>5. Teig ca. 2 mm ausrollen. Mit einem Förmchen Ihrer Wahl (rund, rautenförmig etc.) Plätzchen ausstechen.</li><li>6. Plätzchen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und je eine halbe Mandel in die Mitte drücken.</li><li>7. 6 bis 8 Min. backen</li></ol>

