



# Gewürzplätzchen

20-30 PLÄTZCHEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

## ZUBEREITUNG

250 g Zuckerrübensirup  
50 g Zucker  
25 g Bayernland Goldbutter  
1 Msp. gemahlene Nelken  
1 Msp. gemahlener Kardamom  
1 Msp. Zimt  
1 Msp. Ingwerpulver  
3 g gestoßene Bitterorangenschale  
250 g Weizenmehl  
3 g Pottasche  
1 EL Wasser  
Bayernland Goldbutter zum  
Einfetten für das Backblech  
weiße Kuvertüre  
Pistazien

1. Den Sirup mit dem Zucker erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Danach kurz abkühlen lassen.
2. Butter, Gewürze, Mehl und die in Wasser aufgelöste Pottasche dazugeben und alles gut verkneten.
3. Den Teig ausrollen (nicht zu dünn) und darauf Plätzchen in verschiedenen Formen ausstechen.
4. Die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 225 °C 10 – 15 Minuten backen.
5. Kann wahlweise mit weißer Kuvertüre überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut werden.

