

Weihnachtsbacken Rezepte

Paraisten piparkakut

Gattung: Backen, Kuchen, Weihnachten

1/2 cup	Sirup	150 g	Butter
1 Teel.	Zimt	125 g	Zucker
1 Teel.	Ingwer	1	Ei
1 Teel.	Nelken	1 Teel.	Soda
2 Teel.	Orangenschale	325 g	Weizenmehl
1 Teel.	Salz		

1. Den Sirup und die Gewürze zum Kochen bringen. Butter und Zucker schaumig schlagen, die warme Mischung und das Ei hinzufügen. Mehl und Soda hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Den Teig über Nacht kühl stellen.
2. Am nächsten Tag 2 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Bei 250° goldbraun backen.