

AHORN SIRUP- BLÜTEN

Rezept von Burgunde Uhlig

WERKZEUGE

Backpapier, Backblech, Wellholz,
Blütenausstecher, Küchengitter, Back-
pinsel, Palette

ZUTATEN

6 El Ahornsirup
100 g brauner Zucker
150 g Butter
250 g Mehl (Type 405) + Mehl zum
Verarbeiten
2 Tl Lebkuchengewürz
2 Tl Backpulver

ZUBEREITUNG

Drei Esslöffel Ahornsirup und die restlichen Teigzuta-
ten mischen und mit den Knethaken des Handrührers
zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie verpackt
eine Stunde kühl stellen. Mindestens zwei Backbleche
mit Backpapier auslegen, die Plätzchen nach-
einander backen. Den Backofen auf 180°C, Umluft
160°C vorheizen.

Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und mit
Blütenausstechern grosse und kleine Plätzchen aus-
stechen. Auf die Backbleche legen und im Backofen
etwa 15 Minuten backen. Die heissen Plätzchen mit
dem restlichen Ahornsirup bepinseln. Kurz auf dem
Blech abkühlen lassen und mit einer Palette auf
Küchengitter zum Abkühlen legen.

Je nach Grösse der Ausstechförmchen für etwa 55 Stück

