

BRUNE KAGER



125 g Butter
60 g heller Zuckersirup
(ersatzweise flüssiger Honig)
125 g brauner Zucker
250 g Mehl
1 ½ TL Zimtpulver
1 TL Ingwerpulver
½ TL Nelkenpulver
½ TL gemahlener Piment
1 TL Pottasche
25 g Zitronatwürfel
25 g Orangeatwürfel
60 g Mandeln
25 g Pistazienkerne

Für ca. 60 Stück

Die Butter in Stücke schneiden und mit Zuckersirup und Zucker in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen, bis der Zucker sich fast vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

Inzwischen Mehl und Gewürze in einer Schüssel vermischen. Die Pottasche in 2 EL lauwarmem Wasser unter Rühren auflösen. Zitronat und Orangeat so fein wie möglich hacken und mit Mandeln und Pistazien unter die lauwarne Zuckermischung rühren.

Die Zuckermasse zur Mehlmischung geben und die aufgelöste Pottasche dazu gießen. Erst mit einem Kochlöffel verrühren, dann von Hand zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in eine rechteckige (Gefrier-)Plastikbox drücken und über Nacht in einem kühlen Zimmer oder im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig aus der Form lösen und mit einem scharfen Messer längs in zwei rechteckige Blöcke schneiden. Diese in möglichst dünne Scheiben (2–3 mm Dicke) schneiden. Teigscheiben auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) 8–10 Min. backen. Erst auf dem Blech, dann auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.