

Weihnachtsbacken Rezepte

Zarte Himmelsboten

Gattung: Backen, Weihnachten

250 g	Zuckerrübensirup	1	Teel. Anis
125 g	Zucker	1	Prise Nelke
100 g	Butter		-gemahlen
1	Ei	1	Prise Jodsalz
1	Eigelb	300 g	Weizenmehl
1	Eiweiß		-Type 405
1	Zitrone	1/2	Pk. Backpulver
	-die Schale davon	200 g	Köllnflocken
2	Essl. Kakao		-blütenzarte
1	Teel. Zimt	250 g	Puderzucker für den Guß

Für den Teig den Sirup und den Zucker erwärmen und gut verrühren. Die Butter, das Ei und das Eigelb schaumig schlagen. Die Zitronenschale, den Kakao und die Gewürze sowie das Salz dazugeben. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und zusammen mit den Köllnflocken nach und nach unter die Masse kneten. Zuletzt das Honig-Sirup-Gemisch unterziehen und alles gut durcharbeiten.

Den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Ofen gut vorheizen und die Himmelsboten auf der mittleren Schiene bei 200 Grad etwa 8 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen kleine Löcher stechen für die Aufhänger.