

Oma Lisa's Brauz Kuchen



Zutaten:

250 g Butter

180 g Zucker

125 g Sirup

75 g Mandeln (gehackt)

75 g Zitronat (gehackt)

1/2 Teelöffel Nelkenpulver

2 Teelöffel Zimt

1/2 Teelöffel Ingwerpulver

7 g Pottasche

500 g Mehl

Butter, Zucker und Sirup zum Kochen bringen, abkühlen lassen, dann alle Gewürze dazu in die Sirupmasse rühren. Die Pottasche mit wenig kochendem Wasser auflösen und dazugeben.

Das Mehl unterkneten, aus dem Teig Rollen formen und in Folie über Nacht in den Kühlschrank legen. Dann die hart gewordenen Rollen in dünne Scheiben schneiden. Mit Abstand auf das Backblech (Backpapier) legen und 5-6 Minuten auf mittlerer Schiene bei 200° Umluft backen.

