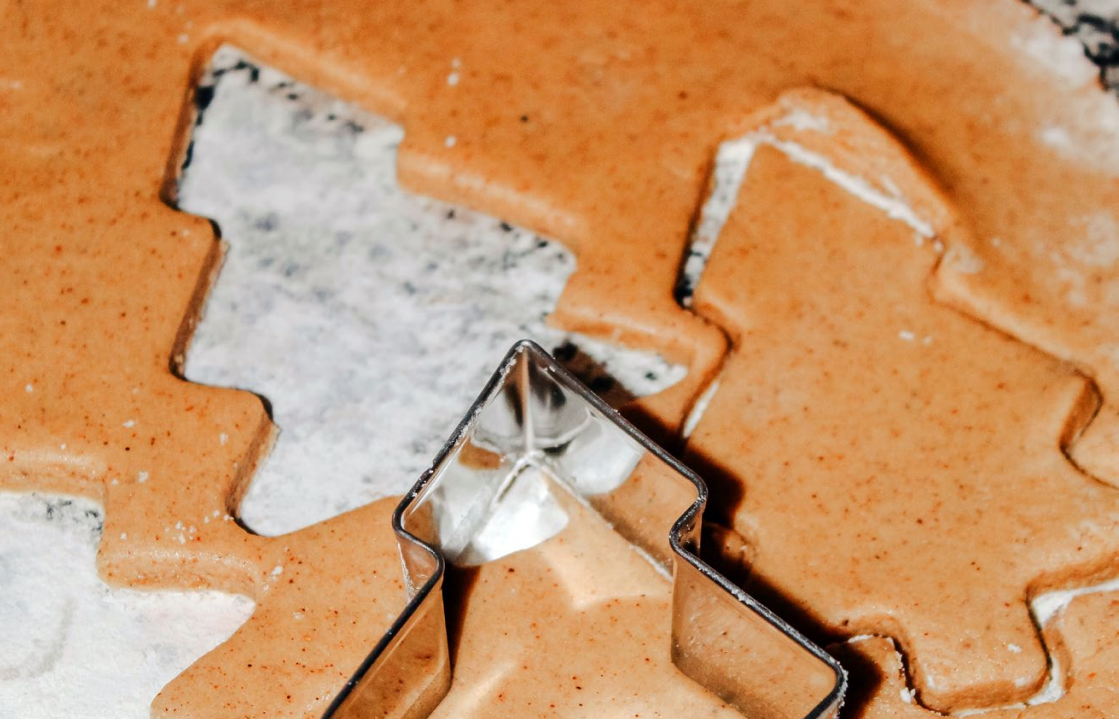

LEBKUCHEN PLÄTZCHEN

AUS SCHWEDEN
VON INGA STEPHAN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN + EINE NACHT KÜHLZEIT
CA. 70 STÜCK

ZUTATEN

300 ml Wasser
400 g brauner Zucker
300 g Butter oder Margarine
1 TL Backpulver / Natron
1 EL Zimt
¾ EL Gewürznelken
850 g Weizenmehl

ZUBEREITUNG

Wasser, Zucker, Zimt, und Nelken in einen Topf tun und aufkochen lassen und von der Herdplatte nehmen.

Solange die Masse heiß ist, die Butter hinzufügen. Danach solange rühren, bis es kalt ist.

Backtriebmittel und Weizenmehl hinzufügen und solange rühren, bis der Teig geschmeidig ist.

Den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Nudelholz möglichst dünn ausrollen.

Den Teig mit verschiedenen Förmchen ausstechen.

Ausgestochenen Teig aufs Backblech legen und dann ab in den Ofen damit!

Inga Stephan,
Praktikantin in Stiftelsen Berget
in Rättvik, Schweden
2020

„Ohne Pepparkakor ist Weihnachten in Schweden kein richtiges Weihnachten.“